

UNIVERSITÉ DE PARIS — FACULTÉ DE DROIT

La Normalisation des Produits Laitiers en France et à l'Etranger

THÈSE POUR LE DOCTORAT

Présentée et soutenue le 26 Mai 1939, à 13 h. 30

PAR

PAUL-MARIE MOREL

PRÉSIDENT : M. William OUALID, Professeur.

SUFFRAGANTS : M. JAMES, Professeur.

M. NOYELLE, Professeur.

PARIS

LES EDITIONS DOMAT-MONTCHRESTIEN

F. LOVITON & Cie

158-160, RUE SAINT-JACQUES

1939

La Faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les thèses ; ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

**La Normalisation
des Produits Laitiers
en France et à l'Etranger**

*A Madame Suzanne Elleboode,
bien amicalement.*

P.-M. M.

La Normalisation des Produits Laitiers en France et à l'Etranger

THÈSE POUR LE DOCTORAT

Présentée et soutenue le 26 Mai 1939, à 13 h. 30

PAR

PAUL-MARIE MOREL

PRÉSIDENT : M. William OUALID, Professeur.
SUFFRAGANTS : M. JAMES, Professeur.
M. NOYELLE, Professeur.

PARIS
LES EDITIONS DOMAT-MONTCHRESTIEN
F. LOVITON & Cie
158-160, RUE SAINT-JACQUES

—
1939



INTRODUCTION

Le lait et les dérivés du lait occupent dans l'économie française une place considérable. Il nous a semblé utile, au début de cette étude, de l'illustrer par quelques chiffres, afin de souligner l'intérêt pratique du problème que nous nous proposons d'exposer.

SECTION I. — LA PRODUCTION DU LAIT, DU BEURRE ET DES FROMAGES.

La structure territoriale de la France est essentiellement agricole : sur une superficie totale légèrement supérieure à 55 millions d'hectares, 51.425.367 sont des terrains agricoles, dont 15.287.475 forment des prairies naturelles ou artificielles ou sont plantés en fourrages annuels. Près de 28 % des terres servent donc exclusivement à la nourriture du bétail, sans compter les landes où paissent des moutons et les terres cultivées en racines ou tubercules.

A la superficie et à la diversité des terres affectées à l'alimentation des animaux correspondent l'importance numérique et la variété du cheptel laitier en France.

En un siècle, le nombre de vaches, dont au moins les neuf dixièmes sont laitières, a presque doublé ; de même, l'effectif des chèvres ; le nombre des brebis, par contre, a diminué de plus de la moitié. En 1830, on comptait 4.628.317 vaches, sur un total de 9 millions environ d'ani-

maux de l'espèce bovine ; en 1935, 8.662.150 vaches sur 15.669.000 bovins. Pendant la même période, le nombre des chèvres est passé de 737.888 à 1.316.040 ; toutefois l'effectif caprin n'a cessé de diminuer depuis 1930, année record (1.675.380). Le nombre des têtes de brebis est tombé de 13.732.492, en 1830, à 5.975.830, en 1935.

LA PRODUCTION EN QUANTITÉ.

Le lait. — L'augmentation de la production du lait a suivi naturellement l'accroissement du cheptel laitier. C'est seulement au cours de l'enquête agricole de 1929, dont les résultats officiels ont été publiés en 1937, que le recensement des quantités a été, pour la première fois, effectué avec précision. Les estimations antérieures, et même postérieures, ne sont qu'approximatives. Sous le bénéfice de cette réserve, la production du lait en France a plus que doublé depuis un demi-siècle. En 1882, elle était de 68.205.965 hectolitres ; en 1913, elle atteignait 128.072.800 hectolitres. Pendant la guerre, l'invasion de plusieurs départements et la mobilisation des paysans ont réduit, avec le cheptel et les cultures, la production du lait. L'année 1921 fournit seulement 106.503.500 hectolitres, mais, dès 1925, le tonnage de 1913 est atteint de nouveau (127.039.700) et, depuis 1927, constamment dépassé. Il oscille entre 133 et 138 millions d'hectolitres de 1927 à 1929, dépasse 140 millions de 1930 (142 millions) à 1934 (149 millions), s'élève à 156 millions d'hectolitres, en 1935, et à 160 millions, en 1936. En 1937 et 1938, l'épidémie de fièvre aphteuse a arrêté une progression qui commençait à rendre inquiétant le problème des débouchés, et a contribué à assainir le marché laitier.

Tous les départements sans exception, même le département de la Seine, produisent du lait, et 26 départements dépassent 200 millions de litres par an. Le lait de brebis provient, au contraire, de 28 départements seulement, dont 10 donnent chacun un ou plusieurs millions de litres. La production totale atteignait en 1929, 86 millions de litres, soit environ 0,6 pour 100 de la production du lait de vache.

Quant aux chèvres, elles se répartissent, en quantités d'ailleurs fort inégales, sur tous les départements, sauf le Calvados. La production totale du lait de chèvre atteignait, en 1929, 304 millions de litres, représentant 2 % de la production du lait de vache.

L'enquête de 1929 évalue la consommation du lait en nature à 3.903.970.000 litres pour les êtres humains et à 3.270.266.000 litres pour les animaux, soit environ 28 % et 24 %, au total, 52 %, de l'ensemble de la production laitière. Il reste un peu moins de la moitié, 48 % environ, pour la fabrication des beurres, des fromages et des divers autres dérivés du lait.

D'après l'enquête de 1929, la France produisait 219.583.883 kilos de beurre, qui absorbaient 4.842.399.000 litres de lait, et 195.387.660 kilos de fromages de vache, qui prenaient 1.822.677.000 litres de lait, soit respectivement 35 % et 13 % de la production laitière.

Le beurre. — La production du beurre a considérablement augmenté depuis le début du XIX^e siècle. L'industrie du beurre est relativement récente. Sous la Révolution, le peuple faisait la cuisine à l'huile de navette, de noix, ou de colza (1), et le beurre était presque inconnu à Paris. Depuis

(1) Tyros. « Bulletin des Halles ».

une cinquantaine d'années, la fabrication du beurre en France a presque triplé : 78.851.216 kilos en 1882 ; 132.022.660 kilos, en 1892 ; 219.583.883 kilos, en 1929. La consommation tend à gagner le Midi, qui cuisinait à l'huile d'olive ou à l'huile d'arachide, à mesure que le progrès des moyens de transport permet d'y acheminer, en quelques heures, une denrée aussi périssable que le beurre.

83 départements produisent du beurre. Trois départements, la Manche, la Haute-Saône et l'Ille-et-Vilaine, fournissent chacun plus de 10 millions de kilos de beurre et totalisent 22 % de la production française.

Les fromages. — Les beurres sont fabriqués à peu près exclusivement avec du lait de vache. Les fromages offrent une plus grande diversité : il existe des fromages de vache, de brebis et de chèvre.

En 1929, la production de fromages de vache, soit 195.387.660 kilos, était en augmentation notable sur 1882 (114.696.197 kilos) et sur 1892 (136.653.637 kilos).

Dans les statistiques de 1929, les fromages de chèvre figurent pour 18.782.305 kilos et les fromages de brebis pour un tonnage légèrement inférieur (15.030.430 kilos).

La fabrication des fromages de vache est de beaucoup la plus répandue. Il n'est guère de départements français (7 seulement) qui n'en produisent pas. Dans 37 départements, la production annuelle dépasse 1 million de kilos ; dans 5 autres (Haute-Savoie, Cantal, Calvados, Doubs et Jura), elle est supérieure à 10 millions de kilos.

La fabrication des fromages de chèvre intéresse aussi un nombre assez élevé de départements (57).

Par contre, la production des fromages de brebis est concentrée sur 23 départements seulement. Encore l'un d'eux,

l'Aveyron, fabrique-t-il à lui seul près de la moitié du tonnage total (6.950.000 kilos) et les départements qui le suivent sur la liste, les Basses-Pyrénées (3.200.000), l'Hérault (1.845.000), la Corse (1.714.000) et la Lozère (551.800), travaillent presque uniquement pour les caves de Roquefort, qui affinent leur caillé et sortent chaque année 12 millions environ de kilos.

Au total, la production en France des fromages de toutes variétés s'élève, d'après les chiffres de 1929, à 229.200.395 kilos, dont environ 85 % pour le fromage de vache, 8 % pour le fromage de chèvre et 7 % pour le fromage de brebis.

LA PRODUCTION EN VALEUR.

La production du lait et des produits laitiers représente, en valeur, un élément fort important de l'économie nationale. L'enquête agricole de 1892 l'évaluait à 1.200 millions de francs environ ; en 1913, on l'estimait à 1.900 millions. L'enquête de 1929 donne les estimations suivantes : lait de consommation : 3.912.001.000 francs ; beurres : 4.023.514.900 francs ; fromages : 1.908.597.700 francs.

Les estimations varient assez sensiblement d'une année à l'autre, selon que la campagne a été bonne ou mauvaise. Si l'on tient compte de tous les sous-produits, dans une période normale, la valeur totale du lait et de ses dérivés peut dépasser largement 12 milliards de francs. Pour l'année 1930, considérée comme normale, MM. Robineau et Achard ont présenté les chiffres suivants (1) :

(1) Rapport présenté à l'Assemblée permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture en 1933.

	en millions de francs
Beurres	3.755
Fromages	2.255
Lait de consommation	5.468,4
Viande de veau	2.467,5
Caséine	100
Divers	200
	14.245,9

Les fluctuations de la production, les oscillations des prix et les dépréciations de la monnaie ne permettent guère d'établir entre les années une comparaison utile. Retenons simplement l'ordre de grandeur de ces chiffres. Ils suffisent à mettre en relief la place considérable de la production du lait, du beurre et des fromages dans la production de la France. Le marché du lait fournit un revenu supérieur à celui du marché du blé. Dans le cycle des diverses productions agricoles, celle du lait est au premier rang.

L'importance sociale. — L'importance sociale de l'activité laitière n'est pas moindre. « On peut dire, écrit M. Queuille, « Ministre de l'Agriculture, que toute la France, à l'exception de trois ou quatre départements, se consacre « à la production laitière, que toutes les fermes ont leur « vache et que la production du lait est une exploitation « essentiellement familiale, constituant la plupart du temps « l'occupation principale de la fermière. Les statistiques « montrent que l'effectif des vaches laitières se répartit de « la façon suivante : 10 % dans les fermes possédant plus de « 20 vaches ; 12 % dans les fermes possédant de 5 à 20 vaches ; 78 % dans les fermes possédant moins de cinq têtes.

« De ce fait, plus de 1.530.000 foyers ruraux sont occupés « chaque jour par la traite et l'entretien des vaches » (1).

La fabrication du beurre et des fromages reste aussi, dans une certaine mesure, une activité familiale. Les recherches scientifiques ont, il est vrai, conduit à réduire en ce domaine le rôle de l'empirisme et inspiré des méthodes rationnelles de transformation de la matière première, qui ont orienté la fabrication des beurres et des fromages vers l'industrialisme. Toutefois, la formule de la coopération, qui a pris un si remarquable essor dans l'agriculture, a permis à la production des principaux dérivés du lait de bénéficier des avantages de la technique industrielle et commerciale, tout en sauvegardant le principe individualiste dans le financement et la répartition des produits. D'autre part, le traitement du lait représente l'activité prépondérante, parfois presque exclusive, de certains départements. On a vu même, parfois, par une faculté d'adaptation remarquable, s'élargir les possibilités de l'industrie laitière : à la culture des vignes détruites par le phylloxera, les Charentes ont substitué une activité laitière et beurrière, qui n'a pas tardé à devenir une des plus prospères du pays.

La production du lait et de ses dérivés intéresse, en définitive, au premier chef l'existence matérielle d'une notable fraction de la population de la France. Elle anime, en outre, par les échanges qu'elle suscite, le commerce, les transports et l'ensemble de l'économie du pays. Aussi le problème des débouchés, de l'absorption régulière, soit par le marché national, soit par les consommateurs étrangers, se pose-t-il avec une particulière gravité pour les produits lai-

(1) Préface à « La France laitière » 1934.

tiers, denrées périssables et dont l'offre est liée aux caprices des saisons comme aux progrès de la technique.

SECTION II. — LE MARCHÉ EXTÉRIEUR DES PRODUITS LAITIERS.

Le défaut d'uniformité dans la spécialisation des positions douanières ne permet pas de comparer dans le détail, par catégories, les mouvements annuels des échanges extérieurs du lait et des produits laitiers. Aussi nous bornerons-nous à les présenter sous quelques rubriques générales : lait naturel, beurres, fromages, lait concentré, dérivés divers.

Lait naturel. — En 1890, la France importait des quantités importantes de lait (57.525 quintaux), dirigées notamment de la Belgique vers les villes industrielles du Nord, et les exportations étaient faibles (5.761 quintaux). Cette situation, paradoxale pour un pays aussi gros producteur, n'a pas tardé à se renverser, grâce notamment à une meilleure organisation des transports. Dès 1900 et 1910, les importations frontalières se réduisent à 3.030 et 2.761 quintaux, tandis que les exportations montent à 10.878 et 47.586. Pendant la période décennale 1901-1910, la moyenne annuelle des entrées de lait naturel est de 3.005 quintaux, représentant en valeur 54.000 fr., la moyenne des sorties, de 40.485 quintaux, d'une valeur de 744.000 fr. En 1913, le solde de la balance commerciale des laits naturels est beaucoup plus favorable encore : entrées : 2.981 quintaux ; sorties : 86.046 ; en valeur 54.000 et 1.635.000 fr., soit un excédent de plus d'un million et demi de francs. Pendant la guerre de 1914-1918, les importations l'emportent sur les exportations, par suite de l'occupation allemande des départements du Nord et de l'Est et du ralentissement de la production. Mais,

dès 1920, la situation est presque redressée. Les importations (14.181 quintaux) dépassent à peine les exportations (12.590). Durant la période 1921-1930, les sorties (114.524) accusent en moyenne un excédent de plus de 100.000 quintaux sur les entrées (6.918). En 1931, malgré une poussée des importations (14.489), l'augmentation des exportations (147.736) accroît encore l'excédent. En 1932 et 1933, le solde demeure substantiel, en dépit d'un fléchissement de près de 50 % des sorties (entrées : 1932 : 435 quintaux ; 1933 : 1.773 ; sorties : 88.019 et 77.749). En 1933, l'excédent des exportations atteint en valeur 8 millions de francs.

Pour les exercices 1935, 1936 et 1937, les importations de lait naturel sont à peu près nulles ; quelques quintaux et quelques milliers de francs. Les exportations s'élèvent à une centaine de milliers de quintaux (1935 : 97.857 ; 1936 : 111.240 ; 1937 : 117.850), et leurs valeurs, qui atteignent respectivement : 7.882.000 fr., 9.633.000 et 10.734.000 fr., représentent sensiblement le solde favorable de la balance du commerce extérieur en lait naturel.

Les mouvements des laits stérilisés, peptonisés et autres laissent aussi des soldes créditeurs, quoique en régression notable en 1936 et 1937. Pour 1935, 1936 et 1937, les entrées ont été respectivement de : 174, 186 et 115 quintaux, soit, en valeur : 34.000, 36.000 et 21.000 fr. ; les sorties : 86.440, 3.603 et 2.292 quintaux soit en valeur : 7.634.000 fr., 974.000 et 791.000 fr.

Beurres. — Avant la guerre de 1914, la France occupait une place de choix sur le marché extérieur des beurres : elle était un des plus gros exportateurs et sa balance commerciale en ce domaine était constamment active. Tandis que les importations passaient de 15.864 quintaux, en 1850,

à 64.309, en 1890, les exportations montaient, au cours de la même période, de 22.109 quintaux à 397.613, et l'excédent des exportations de 6.245 quintaux à 333.304. Les importations oscillent ensuite, entre 1890 et 1914, entre 48.378 quintaux, en 1910 et 90.523, en 1911 ; les exportations, bien qu'elles fléchissent à 202.752 quintaux en 1900 et jusqu'à 128.123 en 1911, maintiennent cependant chaque année un excédent qui, sauf en 1911 (37.600 quintaux) n'est jamais inférieur à 100.000 quintaux (106.204 en 1912) et atteint près de 200.000 quintaux (193.562) en 1914.

La balance reste favorable pendant les hostilités, grâce à la suspension presque complète des importations, qui ne totalisent que 18.327 quintaux de 1915 à 1918. Mais les exportations, en progression pour 1915 (202.330 quintaux) tombent à 85.739 en 1916 ; à 10.714 en 1917 ; et à 4.513 en 1918. L'excédent des exportations, de 194.562, en 1915, ne dépasse pas, en 1918, quelques milliers de quintaux.

Les pays neutres ont, pendant les années de guerre, développé la technique industrielle et commerciale de leur fabrication. Ils ont pris la place des producteurs français sur les marchés étrangers. De 1919 à 1923, la France reconstitue son cheptel laitier. Elle importe de grosses quantités de beurres : 58.063 quintaux en 1919 ; 74.247 en 1920 ; 186.736 en 1921 ; 249.305 en 1922 ; 94.777 en 1923. Les exportations, très faibles en 1919 (4.513 quintaux), s'élèvent lentement jusqu'en 1923 (78.601), mais laissent un déficit qui dépasse 50.000 quintaux en 1919 et 1920 et s'élève, les deux années suivantes, à 173.473 et à 217.752 quintaux.

La situation s'améliore en 1924 ; de 1925 à 1930, la balance penche en faveur des exportations de beurres. Les importations tombent à 6.799 quintaux en 1926 et, dans cette période, ne dépassent pas 54.717 quintaux (en 1927),

tandis que les exportations varient de 41.727 en 1925 à 112.666 en 1928, où leur excédent atteint 85.548 quintaux.

A partir de l'année 1930, la politique de *dumping* adoptée par certains Etats étrangers vient compromettre cette situation en voie de redressement. Pendant les années 1930 à 1934, les exportations de beurres français tombent à 54.912, 50.062, 36.000, 31.000 et 33.000 quintaux ; tandis que les importations, en dépit de mesures de contingentement et du rehaussement des droits de douane, s'élèvent à 58.614, 185.234, 118.000, 91.000 et 43.000 quintaux, accusant des soldes déficitaires de 3.702, 135.172, 82.000, 60.000 et 10.000 quintaux.

Les excédents d'importations tendaient cependant à se résorber. Le renforcement des barrières de protection et l'octroi de primes à l'exportation ont réussi à renverser la tendance : en 1935, la France vend à l'extérieur 52.000 quintaux de beurre et n'en achète que 7.000 ; en 1936, 57.000 contre 19.000 ; en 1937, 30.100 contre 6.800 ; au cours du premier semestre de 1938, 13.500 contre 2.600.

Les excédents en faveur des exportations résultent d'ailleurs à peu près exclusivement des achats effectués en France par nos possessions d'outre-mer : 38.000 quintaux en 1936 ; 23.700 en 1937 ; 11.500 dans le premier semestre de 1938.

En valeur, la balance commerciale des beurres se solde en faveur de la métropole à : 47.900.000 francs, en 1936 ; 37 millions environ, pour 1937 ; 21.900.000 fr. pour le premier semestre de 1938.

Fromages. — A la différence du marché des beurres, les échanges de fromages entre la France et l'extérieur ont toujours accusé des excédents d'importations, même avant

la guerre de 1914. Le tonnage des sorties était certes en progression à peu près constante : de 8.471 quintaux en 1850, il montait, en 1900, à 83.845 et dépassait ensuite 100.000 quintaux par an, pour atteindre, en 1912, 149.523 quintaux. Mais l'augmentation des entrées était plus considérable encore. De 43.443 quintaux en 1850, elles dépassaient les 100.000 (107.852) dès 1870 et les 200.000 après 1900, jusqu'en 1914, avec un maximum de 235.467 en 1913. L'excédent des importations était supérieur à 100.000 quintaux en 1880 (116.234) et en 1900 (109.718) et oscillait ensuite, jusqu'en 1913, de 66.390, en 1912, à 94.557, en 1913.

En 1914 et en 1915, le niveau des entrées s'est sensiblement maintenu (206.667 et 212.218), tandis que les sorties s'effondraient à 101.351 et 51.949 quintaux. Le déficit s'est ainsi élevé à 105.316 et 150.269. Le fléchissement des importations jusqu'à 54.693 en 1917 et 50.780 quintaux et 1918 a réduit ce déficit, en dépit de la chute des exportations, à 33.609 en 1917 et 20.103 en 1918.

Après la cessation des hostilités, bien que les entrées et les sorties de fromages aient repris leur mouvement ascendant, avec des oscillations de sens et d'amplitude assez variables, la situation du marché extérieur n'a pas cessé de se solder en défaveur de la France. Après avoir atteint 146.147 quintaux en 1922 (entrées : 229.919 ; sorties : 83.772), l'excédent des importations s'est à peu près résorbé au cours des années suivantes : il n'a pas dépassé 14.477 en 1926 (entrées : 157.274 ; sorties : 142.797) et 8.486 en 1928 (198.146 et 189.660). Mais dès 1930, il est remonté à 120.646 quintaux, avec 297.191 à l'importation contre 176.545 à l'exportation, et l'année 1931 a vu le record des entrées (375.624 quintaux contre 150.861 à la sortie) et du déficit (224.763).

Cette aggravation du déséquilibre de la balance commer-

ciale des fromages était imputable à l'organisation méthodique de la production dans certains pays étrangers, ainsi qu'à la contraction de la production nationale, découragée par la concurrence massive des produits étrangers.

L'application de mesures de contingentement, à partir de 1931, a amélioré cette situation inquiétante, en déterminant une réduction notable des entrées : 235.000 quintaux en 1932 ; 210.000 en 1933 ; 160.000 en 1934 ; 157.000 en 1935 ; 147.000 en 1936 ; 133.000 en 1937 ; 69.000 dans le premier semestre de 1938. Mais, par suite du fléchissement des exportations depuis 1932 (133.000, 114.000, 117.000, 115.000, 105.900, 111.800, 60.000 pendant les six premiers mois de 1938), le déficit, tout en s'atténuant sensiblement, ne s'est pas résorbé. Les excédents des importations ont été pour la période 1932-juin 1938 de : 102.000, 96.000, 43.000, 42.000, 31.500, 21.200 et 8.900 quintaux.

Évalué en francs, le déficit de la balance commerciale des fromages s'est élevé : pour 1936, à 40.600.000 fr., pour 1937, à 28.500.000 fr. et pour le premier semestre de 1938, à 18.200.000 fr.

Les achats de fromages nationaux par les possessions françaises demeurent à peu près constants en tonnage depuis 1932 : ils oscillent entre 74.000 quintaux en 1935 et 70.200 en 1937. Pour le premier semestre 1938 : 37.100 quintaux.

Laits concentrés. — La fabrication des laits concentrés, née en Amérique et en Suisse, y a été poussée à un haut degré de perfectionnement technique. Au cours des dernières années, la France, grande productrice laitière, a bénéficié de ces progrès techniques et développé à son tour la fabrication industrielle des laits concentrés. La création d'usines spécialisées a permis à cette industrie d'absorber

une partie des excédents de la matière première dans les régions à haute densité de production laitière (Normandie, Thiérache, Savoie), de se libérer de l'étranger et d'obtenir une balance commerciale favorable.

En 1913, les entrées s'élevaient à 2.822 quintaux de lait concentré non sucré et 13.015 de lait concentré sucré ; les sorties, à 9.441 et 18.500. Pendant la période décennale 1921-1930, la moyenne annuelle des importations (53.671 quintaux de lait non sucré ; 43.890 de lait sucré) dépasse de beaucoup la moyenne des exportations (17.379 et 28.894). A partir de 1932, la balance devient de nouveau favorable : pour le lait non sucré, 16.517 quintaux à l'entrée, 22.359 à la sortie ; pour le lait sucré, 14.496 à l'entrée, 44.336 à la sortie. En 1933 : lait non sucré : 16.461 et 18.318 ; lait sucré : 19.477 et 33.356. Les totaux pour les dernières années sont les suivants : en 1934 : 30.000 quintaux à l'importation, 56.000 à l'exportation ; en 1935 : 22.000 et 43.000 ; en 1936 : 19.000 et 48.400 ; en 1937 : 20.100 et 49.800 ; pour le premier semestre 1938 : 15.300 quintaux à l'entrée, 33.100 à la sortie. Les excédents de la balance commerciale sont de 29.400 quintaux en 1936, 29.700 en 1937 et 17.800 pour les six premiers mois de 1938. Ils représentent en valeur des soldes créditeurs de 13, 10 et 3 millions de francs.

Les possessions d'outre-mer sont les principales clientes de la métropole ; elles ont acheté 40.000 quintaux en 1936, 47.200 en 1937, 29.700 au premier semestre 1938 ; mais elles demandent des quantités plus importantes encore à l'étranger.

Dérivés divers. — La fabrication des crèmes glacées est toute récente en France. La première tentative remonte à 1930. Elle a été rapidement couronnée de succès et l'expor-

tation dépasse actuellement l'importation. La crème de lait, glacée ou non, figure dans les statistiques de 1935, 1936 et 1937, pour les chiffres suivants : à l'entrée : 28, 14 et 12 quintaux, d'une valeur de 11.000, 12.000 et 12.000 frs ; à la sortie : 521, 576 et 1.099 quintaux, représentant en valeur : 313.000, 365.000 et 840.000 frs.

La première fabrique de caséine a été installée en France en 1903. L'organisation de la production laitière en coopératives ou en établissements industriels, qui permet de disposer de grosses quantités de lait écrémé, devait précéder la création de caséineries spécialisées. Après la guerre, qui a bouleversé profondément l'économie de ces entreprises, de nombreuses laiteries, grâce au perfectionnement constant de l'outillage, s'intégrèrent la production de la caséine, et échappèrent au contrôle des groupements spécialisés.

Il n'existe pas de statistique officielle des quantités fabriquées ; on les estime en général à 15.000 tonnes environ par an, dont la majeure partie est écoulée à l'étranger. La France est après l'Argentine, le premier pays producteur et exportateur de caséine du monde. Les importations sont faibles, et les sorties laissent un solde important. Les entrées ne dépassaient pas en caséine brute 79 quintaux en 1910, 1.443 en 1920, 208 en 1930 ; en caséine demi-ouvrée, 13, 1.074 et 180 quintaux. Les exportations se sont élevées, au cours des mêmes exercices à : 40.383, 21.027, 105.143 quintaux, pour la caséine brute ; à : 2.464, 5.756, 17.689, pour la caséine demi-ouvrée.

Pour les années 1935, 1936 et 1937, les entrées figurent aux statistiques pour : 201, 267 et 135 quintaux de caséine brute ; 453, 511 et 401 quintaux de caséine demi-ouvrée ; les exportations pour : 118.246, 151.962 et 100.646 quintaux de

caséine brute et 10.560, 9.829 et 16.655 quintaux de caséine demi-ouvrée. En valeur, au cours de ces trois années, il est entré pour : 101.000, 137.000 et 132.000 fr. de matière brute et pour 122.000, 128.000 et 75.000 fr. de matière demi-travaillée, tandis qu'il est sorti pour 29.630.000, 43.874.000 et 56.701.000 fr. de caséine brute et 3.249.000, 2.942.000 et 11.317.000 fr. de caséine semi-ouvrée.

Le marché extérieur de la lactose, ou sucre de lait, est aussi positif, mais depuis quelques années seulement. Les mouvements des importations et des exportations sont extrêmement capricieux. On relève aux entrées, de dix en dix années, de 1890 à 1930 : 22, 473, 500, 1.250 et 86 quintaux ; aux sorties : 0,5, 188, 88 et 5.144 quintaux. Pour les années 1935, 1936 et 1937 : 83,9 et 15 quintaux à l'importation, pour des valeurs de : 38.000, 9.000 et 27.000 fr. ; 129, 237 et 160 quintaux à l'exportation, pour des valeurs de 68.000, 97.000 et 93.000 fr.

LA SITUATION ACTUELLE DU MARCHÉ EXTÉRIEUR.

La situation actuelle du marché extérieur des produits laitiers peut se résumer dans le tableau d'ensemble suivant, dressé d'après les données statistiques jointes au rapport présenté au Conseil National économique touchant la politique agricole (1).

(1) Session des 30 et 31 janvier 1939, *Journal Officiel* du 14 février 1939. Annexe administrative, p. 409 à 411.

BALANCE COMMERCIALE AGRICOLE
(Produits laitiers)

I. — EN POIDS (en milliers de quintaux).

	IMPORTATIONS			EXPORTATIONS			SOLDE		
	Etranger	Colonies	Total	Etranger	Colonies	Total	Etranger	Colonies	Total
1936.....	181	7	188	176	129	305	— 5	+ 122	+ 117
1937.....	156	5	161	171	115	286	+ 15	+ 110	+ 125
1938..... (1 ^{er} semestre)	80	3	83	118	61	179	+ 38	+ 58	+ 96

II. — EN VALEUR (en millions de francs).

	IMPORTATIONS			EXPORTATIONS			SOLDE		
	Etranger	Colonies	Total	Etranger	Colonies	Total	Etranger	Colonies	Total
1936.....	150	2	152	60	122	182	— 90	+ 120	+ 30
1937.....	164	2	166	69	120	189	— 95	+ 118	+ 23
1938..... (1 ^{er} semestre)	99	1	100	43	72	115	— 56	+ 71	+ 15

Le rapprochement de ces chiffres conduit aux conclusions suivantes. Au cours des dernières années, la balance commerciale des produits laitiers se solde au bénéfice de la France, mais si le solde augmente en poids, il diminue en valeur. Et surtout, le fait essentiel à retenir, c'est que ce sont les échanges de la métropole avec ses possessions d'outre-mer qui donnent à la balance commerciale son orientation, grâce aux mouvements très faibles d'entrées de leurs produits. Les importations sont presque en totalité de provenance étrangère, tandis que les colonies absorbent des

produits laitiers français à peine inférieurs en tonnage aux achats des pays étrangers, et supérieurs en valeur. Aussi la balance entre la France et l'étranger accuse-t-elle en valeur un déficit qui va s'aggravant. Nous avons constaté, en analysant le marché extérieur par catégories, que la balance des beurres, défavorable de 1930 à 1934, n'accuse des excédents depuis 1935 que grâce aux achats des colonies, et que la balance des fromages n'a jamais cessé d'être déficitaire. En lait concentré, les possessions d'outre-mer sont de plus gros acheteurs que les pays étrangers.

SECTION III. — LE PROBLÈME DES DÉBOUCHÉS ET LA NORMALISATION.

Le problème des débouchés des produits laitiers n'est, en définitive, qu'un aspect du problème général de l'adaptation de la consommation à la production. Ce problème se pose en termes très inquiétants pour la France, si l'on constate que, depuis 1930, le total des déficits de la balance commerciale s'élève à 96 milliards de francs. De l'examen des statistiques douanières des dernières années, il résulte que ce déficit porte en majeure partie sur les échanges de produits agricoles. En 1936, il atteint 10.447 millions de francs pour ces produits, tandis que les échanges de matières premières non agricoles et de produits fabriqués accusent un excédent de 525 millions ; en 1937, le déficit s'élève à 14.834 millions pour les produits agricoles, et à 3.546 pour les produits non agricoles ; pour le premier trimestre de 1938, les déficits respectifs sont de 8.565 et 728 millions.

Le remède classique aux déficits de la balance commer-

ciale consiste à réduire les importations par des mesures douanières. La plupart des pays, depuis la guerre, et surtout à partir de 1930, pratiquent une politique de majoration des droits d'entrée, de prohibitions ou de contingentements, qui n'a d'autre résultat que d'instituer des autarcies économiques et, par suite, d'entraver le mouvement des exportations. Certains Etats développent l'exportation de leurs produits par la politique onéreuse du *dumping*.

La crise du commerce extérieur ne saurait être résolue par la seule application de rigueurs douanières, risquant de se retourner contre l'Etat qui y recourt. Le problème est beaucoup plus vaste ; il appelle une politique d'ensemble qui s'attache à orienter la production, aussi bien que les échanges, selon un plan général prévu pour une longue période.

Telles sont les conclusions générales adoptées par le Conseil national économique. Saisi par le gouvernement, le 19 février 1938, de l'examen des problèmes posés par le déficit de la balance commerciale en ce qui concerne la production agricole, le Conseil national a fait procéder à des études approfondies des diverses productions agricoles par une commission spéciale composée de représentants de l'agriculture. Les propositions de cette commission ont ensuite été soumises à l'examen d'une commission plénière comprenant, outre les membres de la commission spéciale, des représentants de l'industrie, du commerce, des colonies et des consommateurs. La commission plénière a dégagé de l'ensemble de ses travaux une politique agricole à suivre « en vue de réduire le déficit de la balance commerciale et de coordonner la production métropolitaine et « coloniale ». Cette politique, approuvée par la Commission

permanente du Conseil national économique, a été adoptée à l'unanimité par l'assemblée générale, dans sa session des 30 et 31 janvier 1939.

« Il ne suffit pas, lit-on dans le Rapport dont les conclusions ont été adoptées par le Conseil national (1), d'agir sur la balance agricole en se bornant à réduire les importations par de simples mesures douanières et à accroître les exportations par la recherche de nouveaux débouchés à l'étranger. Le problème est plus vaste et plus complexe. C'est, d'une façon générale, sur l'orientation de la production et des échanges agricoles, dans le cadre de l'empire français, que doivent porter tous les efforts : il faut rechercher, en tenant compte des besoins de la consommation et des possibilités d'exportation, les productions qui doivent être développées, celles qui doivent être créées. La France doit désormais suivre le programme d'une politique agricole, établi dans le cadre impérial ; il faut que la métropole s'approvisionne dans nos possessions d'outre-mer, soit en produits complémentaires nécessaires à l'industrie, tels que le coton, le jute, le caoutchouc, les arachides, le coprah, les palmistes, le ricin, soit en produits spécifiquement exotiques, tels que le thé, le café. Il est donc nécessaire d'encourager dans nos colonies de telles productions, qui doivent se substituer aux cultures concurrentes trop développées. En revanche, il faut que les colonies achètent autant que possible dans la métropole les produits agricoles actuellement

(1) Rapport de MM. Pierre Olivier de Sardan, maître des requêtes au Conseil d'Etat, Pierre-Edouard Coquelin, inspecteur des finances, Roland Cadet, auditeur au Conseil d'Etat.

« importés de l'étranger, tels que les farines, les pâtes alimentaires, les beurres et fromages, les animaux reproducteurs, les conserves. »

Le Conseil national économique préconise l'établissement d'un plan d'ensemble, échelonné sur plusieurs années et susceptible d'une adaptation constante, et concernant : l'orientation et la production de l'agriculture dans la métropole et dans les possessions d'outre-mer, le maintien et le développement des échanges avec l'étranger.

Le Conseil national économique propose en vue de mettre en œuvre le programme de politique agricole, de recourir aux procédés suivants : mesures douanières ; mesures de soutien direct (primes, priorités d'emploi, crédit à l'exportation) ; développement de l'outillage national et colonial et organisation des transports ; amélioration de la qualité et de la présentation des produits ; recherche des débouchés.

Chacune de ces « mesures d'exécution » constitue plutôt l'amorce d'un programme général à suivre que des dispositions pratiques d'application, dont le détail reste à étudier et à préciser. La politique de production ou de soutien, le développement de l'outillage, la recherche des débouchés : ce ne sont pas là des idées neuves. Les travaux d'économistes et de parlementaires ne manquent pas sur ces problèmes. Le développement de l'outillage a fait à plusieurs reprises l'objet de longs débats devant les Chambres et la Conférence économique de la France métropolitaine et d'outre-mer y a consacré plusieurs rapports.

LA QUALITÉ ET LA PRÉSENTATION DES PRODUITS.

L'amélioration de la qualité et de la présentation ou « normalisation » est, au contraire, une idée relativement nou-

velle, et dont l'importance a longtemps échappé à l'attention des pouvoirs publics en France.

La normalisation, — terme français correspondant au mot anglais « standardisation », — consiste à choisir un modèle conforme à une norme, à un type ou étalon (« standard ») et à organiser la production et la vente d'après ce modèle. Elle vise à soumettre à des types définis la fabrication et la vente des produits et à leur assurer le plus large débouché possible, en les conformant aux normes qui correspondent aux désirs des consommateurs.

La normalisation intéresse tous les stades de la production et de l'échange : une fois un type admis, les fabricants doivent s'y conformer et ne lancer que ce type dans la circulation. On conçoit que, dans sa réalisation, la normalisation présente de grandes difficultés et que sa technique varie selon la nature des produits. La « standardisation » des poutrelles métalliques ou des briques s'inspire par exemple, de la nécessité de simplifier la technique du machinisme autant que du désir de mieux adapter ces articles aux besoins des constructeurs. Pour les denrées alimentaires, et spécialement pour les produits laitiers, le choix des normes dépend aussi des possibilités de la technique de la fabrication ; à cet égard, les progrès de la science ont réduit le rôle, autrefois prépondérant, de la nature et élargi les facilités de la production des dérivés du lait, en l'industrialisant dans une assez large mesure.

La nomenclature des variétés à retenir est, en outre, subordonnée à des considérations d'hygiène alimentaire, de prix et de qualité : si l'on veut accroître les débouchés, il importe de livrer aux consommateurs des articles sains, nutritifs, accessibles à la bourse des diverses classes sociales, et capable de satisfaire le goût de chacun.

La normalisation consiste donc à rechercher non pas un type de qualité supérieure, accessible seulement aux riches et aux délicats, mais une série de types conformes aux désirs de toutes les catégories de consommateurs, du plus humble au plus fortuné et au plus difficile.

La normalisation comporte ainsi toute une gamme de produits, à définir dans leur type générique (lait, beurre, fromage, crème) et dans leurs espèces (fromages de chèvre, Roquefort, etc.), d'après les pourcentages des éléments essentiels.

Indépendamment de la qualité, entendue dans le sens ainsi précisé, la normalisation s'attache aussi à la conservation et à la présentation des produits. Les règles à suivre varient ici selon la nature des articles. A ce point de vue, la normalisation offre une importance toute particulière pour les articles périssables, comme le lait, le beurre et certaines espèces de fromages. Le problème du stockage, de la tenue en état de fraîcheur des récipients et emballages, se pose pour le producteur, pour le transporteur, pour le grossiste et pour le détaillant : les exigences de l'hygiène se rencontrent ici avec l'intérêt professionnel.

La normalisation comporte de sérieux avantages.

Sur les marchés extérieurs, la normalisation permettrait à la France de reconquérir les débouchés perdus et, peut-être, d'en trouver de nouveaux. Pendant que la France s'en est tenue, surtout depuis 1931, à la défense de son marché intérieur, certains pays, autrefois ses clients, ont su, par une politique de qualité et de présentation, développer leur production et sont devenus ses fournisseurs.

L'article normalisé est, en effet, plus recherché par l'acheteur étranger, qui, s'il tient à une très bonne qualité, ne recherche pas la qualité supérieure. Il veut, surtout, être

assuré que l'article ne lui donne aucun déboire, soit toujours sain, homogène, d'une qualité constante. A défaut de normalisation, l'acheteur n'a pas en général cette sécurité, à moins de connaître un producteur et un expéditeur consciencieux.

La normalisation lui permet d'acheter de confiance, sur échantillon, ou même sur catalogue, un article dont il connaît la qualité, le calibre, l'emballage, sans avoir besoin de se déplacer ou d'entretenir un représentant sur les lieux d'expédition pour vérifier la marchandise. Le producteur n'a plus de rabais à consentir, d'articles à reprendre, de réclamations à redouter. Dans l'éventualité exceptionnelle d'une expédition défectueuse, il suffit à l'importateur de s'adresser à l'organisme de normalisation du pays d'origine pour en obtenir rapide réparation.

La normalisation oblige, d'autre part, les producteurs à réagir contre le laisser-aller et la paresse où ils ont la tentation de s'endormir à l'abri des tarifs douaniers. La protection des articles nationaux ne doit pas être pour les producteurs un encouragement au moindre effort. La normalisation permet de justifier la protection douanière, en en réservant les bienfaisants effets à ceux qui s'attachent à fournir des produits égaux ou supérieurs aux produits étrangers. A l'exportation, des primes peuvent leur être attribuées, qui encouragent les échanges avec l'extérieur.

La normalisation, établie principalement en vue de stimuler les exportations offre aussi des avantages sur le marché intérieur. Grâce à elle, les consommateurs nationaux sont à même de se procurer des produits d'une bonne qualité suivie, au lieu d'avoir à se contenter d'articles de qualité plus médiocre, produits à l'abri d'un protectionnisme aveugle.

La normalisation fait —, d'ailleurs sans effort de sa part, — l'éducation du consommateur ; elle lui donne l'habitude de ne plus accepter les yeux fermés n'importe quel produit, mais d'exiger un article normalisé, c'est-à-dire sain, bien conditionné, de qualité constante.

Elle peut être, enfin, un moyen d'éliminer les excédents au cours des années de surproduction. Citons, à cet égard, les réflexions de M. du Fretay, Secrétaire général de la Confédération générale des producteurs de fruits et légumes (1).

« Quand il y a trop de marchandises, les cours s'effondrent, et cela peut se produire même avec des superficies limitées. »

« Or, quand il y a des excédents, le simple bon sens exige qu'on consomme les bons produits avant les mauvais, tout comme l'intérêt du producteur exige de n'offrir que les quantités que le marché peut absorber.

« Dans l'intérêt du consommateur, comme dans celui du producteur, la standardisation doit être le régulateur des années excédentaires ».

Cet avantage n'est pas d'ailleurs sans inconvénients. Il faut, notamment, que les producteurs ou intermédiaires sacrifient les produits de qualité inférieure et, sur ce point, on se heurte nécessairement à une résistance de leur part, comme aussi de la part des consommateurs, qui voient (et cette objection n'est pas totalement injustifiée), dans la destruction ou l'inutilisation d'une partie des marchandises, une cause de hausse ou de maintien du niveau des prix.

L'idée de normalisation est longtemps restée étrangère

(1) Note en date du 9 novembre 1937, sur la « Standardisation dans la branche Fruits et Légumes ».

aux préoccupations des pouvoirs publics en France et, dans un pays qui conserve des traditions aussi fortement accusées de libéralisme économique, la production de types uniformes ne pouvait pas s'acclimater sans quelque résistance.

N'est-ce pas l'affaire du producteur et du commerçant de déployer toute leur habileté pour attirer les acheteurs ? Le choix de la qualité, les méthodes de présentation semblaient devoir être réservés à l'initiative individuelle des intéressés et échapper à toute réglementation législative ou corporative.

Les professionnels ont cependant fini par comprendre les dangers d'un individualisme anarchique en face de l'organisation méthodique de la production étrangère.

Les pouvoirs publics ont été amenés à intervenir, d'abord au nom de l'hygiène et de la loyauté des transactions. Plus récemment, l'expérience des pays exportateurs de denrées agricoles a fait apparaître, dans la normalisation des produits, un moyen vraiment efficace de régulariser et d'étendre les débouchés et la France est entrée depuis peu dans cette voie.

Le Conseil national économique souligne l'importance de cet aspect du problème des débouchés agricoles.

« La politique agricole doit enfin, en tenant compte des
« possibilités de consommation des marchés internationaux,
« comporter une action sur les échanges avec l'étranger.
« Certains des produits de notre sol ont, de tout temps,
« fait l'objet de nos exportations : c'est ainsi que les vins
« de France, les fruits et les légumes, les volailles, les fro-
« mages de type national, possèdent des qualités qui sont
« traditionnellement reconnues et appréciées à l'étranger.

« Il convient de développer les débouchés de ces produits,
« de rechercher de nouveaux débouchés pour d'autres pro-
« duits. Cet effort d'expansion reste intimement lié à une
« amélioration de la qualité et de la présentation des pro-
« duits.

« Tous les pays exportateurs de denrées agricoles font
« des efforts considérables pour soutenir leurs exportateurs
« et pour obtenir la standardisation des produits, leur con-
« ditionnement. Ils assurent ainsi à leurs exportations agri-
« coles les débouchés réguliers et parviennent même à con-
« quérir de nouveaux marchés, en s'appuyant sur des expo-
« sitions fréquentes et sur une active propagande sur les
« marchés extérieurs.

« La France doit entrer résolument dans cette voie. Le
« problème des débouchés est essentiellement un problème
« de qualité et de présentation des produits. Il appartient
« aux producteurs groupés dans leurs organisations pro-
« fessionnelles et spécialement dans leurs organisations
« coopératives et syndicales, et en liaison, s'il y a lieu,
« avec les organismes interprofessionnels, de discipliner
« leurs efforts individuels ou collectifs, pour maintenir et
« développer, en collaboration avec les pouvoirs publics,
« les échanges avec l'étranger. »

La Chambre de commerce de Paris a adopté des vues analogues, en approuvant, dans sa séance du 21 décembre 1938, les conclusions d'un rapport présenté par son membre secrétaire, M. Alex Brulé, au nom de sa Commission du Commerce et de l'Industrie, sur la politique commerciale de la France et la défense de l'exportation. « Il semble op-
« portun, écrit le rapporteur, de reprendre les œuvres en-
« treprises en France, mais demeurées inachevées, tendant

« à la recherche et *au contrôle de la qualité des produits*.
« La plupart des pays ont réalisé sous ce rapport de très
« sensibles progrès au cours de ces dernières années, grâce,
« notamment, *à la normalisation*, et il n'est pas douteux que
« la clientèle étrangère marque une préférence pour des
« objets au sujet desquels elle possède des garanties. Certes,
« on a tendance, en France, à redouter quelque peu les
« procédés qui semblent porter atteinte à l'originalité des
« produits et condamner à une certaine uniformité. Pour-
« tant les expériences réalisées jusqu'à présent ont entraîné
« des résultats satisfaisants dans l'ensemble. »

Désireux d'apporter une modeste contribution à l'étude du problème des débouchés, il nous a semblé que la normalisation, envisagée spécialement en matière de produits laitiers, méritait attention, en raison de l'intérêt tout récent qu'attachent à cette méthode les pouvoirs publics et les représentants qualifiés du commerce et de l'industrie. Dans le domaine laitier, la normalisation a reçu quelques applications en France, mais notre pays se trouve très en retard sur ses concurrents et un exposé comparatif de l'état de la question en France et dans les principaux Etats producteurs de lait aura du moins le mérite de souligner l'effort qui reste à faire.

La normalisation n'est qu'une formule générale, susceptible d'une grande diversité dans sa portée comme dans ses méthodes d'application ; nous aurons l'occasion de le constater en exposant les mesures d'exécution, de contrôle et de financement adoptées par les pays étrangers. Tels pays confèrent à l'Etat la réglementation, le contrôle et la charge financière de la normalisation ; d'autres laissent aux groupements professionnels le soin de l'organiser et de la finan-

cer. Certains Etats ont admis le principe de la normalisation obligatoire ; d'autres ont institué un régime facultatif. Ces diverses conceptions sont d'ailleurs appliquées avec beaucoup de nuances et certaines législations empruntent des éléments aux unes et aux autres. Dans la conclusion, nous aurons à préciser les directives qu'il nous paraît souhaitable d'adopter en France. Ce n'est pas un des moindres intérêts de la normalisation d'obliger à prendre parti sur les grands problèmes qui dominent la philosophie économique de notre époque : le rôle de l'Etat et du groupement professionnel ; le principe d'obligation et l'idée traditionnelle de liberté individuelle.

PREMIÈRE PARTIE

La normalisation des produits laitiers en France.

CHAPITRE PREMIER

Les antécédents de la normalisation.

La normalisation est, en France, d'introduction très récente et ses applications sont encore sporadiques. Avant d'arriver à en admettre le principe en matière de produits laitiers, le législateur avait institué divers régimes qui, sans constituer des mesures de normalisation proprement dites, permettent de discriminer l'origine ou la composition des marchandises et apportent ainsi implicitement au consommateur une certaine garantie de qualité. Nous consacrerons quelques développements à ces précurseurs un peu lointains de la normalisation : les marques de fabrique et de commerce, les marques syndicales et la répression des fraudes.

SECTION I. — LES MARQUES DE FABRIQUE ET DE COMMERCE.

Les marques de fabrique et de commerce se sont depuis longtemps imposées dans l'industrie et le commerce, sous l'influence de la concurrence.

Tout industriel, tout commerçant a le droit d'apposer, sur les produits qu'il fabrique ou qu'il vend, un signe distinctif, servant de ralliement à sa clientèle et, ceci, indépendamment de toutes formalités. En vertu de l'article 1382 du Code Civil, un industriel, un commerçant peut faire interdire à un concurrent l'usage d'une marque susceptible de créer confusion et pour laquelle il a une priorité d'emploi ; il peut réclamer et obtenir des dommages-intérêts pour la réparation du préjudice éprouvé.

La loi du 23 juin 1857 accorde à celui qui, ayant droit à la marque par priorité d'emploi, en a effectué le dépôt, une protection particulière en lui reconnaissant la propriété exclusive de cette marque. Cette loi prévoit, pour les usurpateurs, des sanctions pénales.

Sont considérés comme marques de fabrique et de commerce : les noms sous une forme distinctive, les dénominations, emblèmes, empreintes, timbres, cachets, vignettes, reliefs, lettres, chiffres, enveloppes et tous autres signes servant à individualiser les produits d'une fabrication ou les objets d'un commerce (art. 1^{er}, al. 3 de la loi du 23 juin 1857).

Une loi du 26 novembre 1873 a autorisé tout propriétaire d'une marque de fabrique ou de commerce, déposée conformément à la loi du 23 juin 1857, à faire apposer par l'Etat, soit sur les étiquettes, bandes ou enveloppes en papier, soit sur les étiquettes ou estampilles en métal sur lesquelles figure sa marque, un timbre ou poinçon spécial, destiné à en affirmer l'authenticité matérielle.

Divers décrets postérieurs à ces textes et une loi du 26 juin 1920 ont complété la réglementation sur les marques de fabrique et de commerce.

La marque de fabrique ou de commerce est un moyen

matériel de garantir la provenance de la marchandise aux tiers qui l'achètent. Elle agit ainsi sur l'acheteur à la façon de la marque apposée sur le produit normalisé : elle le décide rapidement à se procurer l'article dans les meilleures conditions de sécurité. La marque est donc, dans les deux cas, un moyen de publicité.

La marque de fabrique ou de commerce diffère cependant, sur plusieurs points, de la marque de normalisation.

Elle est individuelle. L'industriel ou le commerçant choisit lui-même sa marque et il a toute liberté pour la libeller et l'apposer sur ses produits.

La marque indique seulement le nom du fabricant ou du vendeur du produit ; elle n'en spécifie pas la composition physique ou chimique, les caractéristiques essentielles. La marque, d'ailleurs, n'oblige pas le fabricant au respect de « normes » déterminées ; il reste maître de ses méthodes de production. Enfin, l'apposition de la marque, laissée à l'initiative du producteur ou du vendeur, n'est précédée ou suivie d'aucun contrôle extérieur qui affirmerait la conformité du produit à certaines « normes » de qualité et de présentation préalablement arrêtées et donnerait aux acheteurs la garantie d'une vérification corporative ou administrative.

Aussi la marque de fabrique ou de commerce agit-elle souvent sur les consommateurs moins en raison des qualités substantielles et constantes reconnues à un produit que grâce à l'heureux choix d'une marque qui « frappe », à une publicité savamment entretenue et à des « slogans » sans cesse répétés qui forcent l'attention du public le plus récalcitrant.

Aux termes de l'article 20, les dispositions de la loi du 23 juin 1857 sont applicables à tous les produits de l'agri-

culture. En fait, c'est surtout dans l'industrie et le commerce que les marques sont d'un usage courant. La marque agricole, elle, est plus récente et moins répandue. Son emploi se heurte, en effet, dans beaucoup de cas, à une difficulté pratique. Il est souvent impossible de la mettre sur le produit même et l'on est réduit à la faire figurer sur l'enveloppe ou sur l'emballage (beurres, fromages). Les substitutions sont donc à craindre et, par suite, l'emploi d'une marque agricole est plus lié que ne l'est l'usage des marques industrielles ou commerciales à l'organisation d'un contrôle.

SECTION II. — LES MARQUES SYNDICALES.

C'est au sein du groupement professionnel qu'apparaît l'idée d'une marque collective et de contrôle. Le Code du Travail autorise les syndicats professionnels à bénéficier des dispositions de la loi du 23 juin 1857 sur les marques de fabrique ou de commerce. Aux termes du Livre III, Titre I^{er}, Chapitre III, article 19 : « Les Syndicats peuvent « déposer, en remplissant les formalités prévues par l'art. 2 « de la loi du 23 juin 1857, modifiée par la loi du 3 mai « 1890, leurs marques ou labels. Ils peuvent, dès lors, en « revendiquer la propriété exclusive dans les conditions de « ladite loi. Ces marques ou labels peuvent être apposés « sur tout produit ou objet de commerce pour en certifier « l'origine et les conditions de fabrication. Ils peuvent être « utilisés par tous les individus ou entreprises mettant en « vente ces produits. »

La marque collective réalise un progrès considérable sur la marque individuelle. Le groupement dispose d'abord de

moyens plus puissants que le producteur isolé pour lancer sa marque ; au point de vue particulier qui nous intéresse, il peut, dans ses statuts et règlements intérieurs, subordonner l'adhésion au groupement et l'usage de la marque syndicale à des conditions de fabrication, de qualité et de présentation des produits ; il peut, enfin, assurer le caractère obligatoire de ces règles, non seulement par la menace d'une exclusion, mais par des amendes, par l'exercice d'un recours syndical contre les contrefaçons. Enfin, il lui est loisible de subordonner l'entrée des membres dans le groupement à l'acceptation d'un contrôle syndical sur les produits fabriqués ou vendus.

La marque syndicale collective contient ainsi en puissance tous les éléments de la normalisation : fixation de « normes » de qualité et de présentation et contrôle par une autorité extérieure au producteur.

L'acheteur d'un produit revêtu d'une marque collective syndicale jouit donc d'une garantie sérieuse, mais à la condition que le règlement intérieur du groupement détermine les normes et organise le contrôle avec une précision suffisante et que, d'autre part, l'acheteur ait connaissance de ces règles statutaires. Or, les statuts des syndicats ne sont pas connus du public ; ils ne prévoient pas tous un régime aussi complet d'organisation et de contrôle de la production. Enfin, les acheteurs ne sont jamais sûrs que les statuts soient fidèlement respectés par tous les membres du syndicat qui dispose rarement de moyens de coercition efficaces. Une seule fissure peut suffire à compromettre aux yeux du public la valeur de garantie de la marque syndicale.

A l'étranger, le développement de la pratique des marques syndicales collectives a souvent introduit la normalisation des produits laitiers et préparé la voie à l'action du législateur.

En France, l'organisation des marques syndicales de garantie ne revêt pas la même portée générale et n'est pas toujours conçue aussi fortement que le schéma que nous venons de tracer. Citons cependant quelques tentatives intéressantes.

Le « label » de l'Office Syndical de Contrôle du Lait, créé, en 1928, par le Syndicat de la Crèmerie Française, est une marque déposée représentée par une vignette. Les crémiers labellistes, c'est-à-dire ceux qui sont autorisés à se servir du « label », doivent apposer cette marque sous forme de tableau dans leur boutique et peuvent la placer également sur leurs carafes à lait et sur leurs factures.

Le but du « label » est d'indiquer que le lait vendu par le crémier labelliste est de bonne qualité et de modifier ainsi l'opinion de la clientèle, souvent faussée par certaines réclames.

Tout crémier peut être labelliste, à la condition d'être syndiqué et de se soumettre aux visites domiciliaires des agents syndicaux chargés de prélever du lait à fin d'analyse et de vérifier les conditions de propreté et d'hygiène dans lesquelles il est vendu.

Les prélèvements effectués à domicile et les échantillons apportés au laboratoire du « label » par les labellistes sont analysés gratuitement. Ce contrôle permanent constitue une sécurité fort appréciable pour ces derniers qui, en cas de poursuites du Service de la Répression des Fraudes, pourraient trouver des éléments précieux pour leur défense.

Depuis dix ans que l'Office Syndical de Contrôle du Lait a institué le « label », les crémiers ont pu constater une amélioration sensible de la qualité du lait et les labellistes ont vu s'accroître leur clientèle.

Au moment de son adhésion au « label », le crémier paie un droit d'inscription qui lui permet d'obtenir le tableau et des analyses gratuites.

Le tableau du « label », apposé dans la boutique du labelliste, n'est cependant pas sa propriété ; il lui est simplement prêté. En cas de démission, de cessation de commerce, il doit être restitué au Syndicat.

Tout labelliste peut reproduire la marque du « label » sur ses bouteilles à lait et sur ses factures. Il peut également la reproduire sur des prospectus ou des affiches ayant pour but la vente du lait.

Pour ce qui est des fromages, nous citerons les marques d'origine garanties suivantes :

Fromages à pâte molle :

Pour les camemberts fabriqués en Normandie : la marque du « Syndicat du véritable camembert de Normandie ». Pour les camemberts, les Pont l'Evêque, les Livarots, fabriqués en Normandie, dans le pays d'Auge : la marque d'origine « Pays d'Auge ». Pour les camemberts fabriqués en Touraine : la marque « Turona ». Pour les camemberts fabriqués en Charente : la marque « Ulac ». Pour les Bries d'origine, la marque syndicale : de Meaux (étiquette bleue) et de Coulommiers (étiquette rose). Pour les Bries, les camemberts fabriqués dans l'Est : la marque du « Syndicat de l'industrie fromagère de l'Est ». Pour le Munster d'origine : la marque de la « Coopérative des Producteurs et

Affineurs de Munster des Hautes Vosges ». Pour les Maroilles fermiers de la Thiérache : la marque du « Syndicat de défense du Maroilles ».

Fromages à pâte demi-dure et dure :

Le « Syndicat de défense et de perfectionnement du gruyère savoyard » a institué un « label » garantissant la qualité et l'origine des fromages vendus sous sa marque. Ce « label » représente un ouvrier fromager portant un gruyère, « label » sous forme de plaque de caséine durcie faisant corps avec le fromage.

Fromages à pâte persillée :

Le Bleu d'Auvergne, fabriqué dans le département du Cantal et dans le canton de Mur de Banez (Aveyron) est contrôlé par le « Syndicat des fabricants de Fromages Bleus », qui a déposé une marque collective de garantie d'origine et de qualité. Le Bleu de Laqueuille est garanti par le « Syndicat des fabricants de Bleu de Laqueuille ». Le groupement syndical des producteurs de lait et des fabricants de fromage bleu naturel de l'Aveyron contrôle la qualité de ce fromage et garantit son origine par l'apposition de la marque collective « Valmont ».

Fromages au lait de brebis :

L'origine et la composition du Roquefort (dont l'appellation est protégée par la loi du 26 juillet 1925) sont garanties par une marque collective « l'Agneau Rouge », apposée sur les fromages par la « Confédération Générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort ».

A cette idée de marques syndicales, locales ou régionales, on peut, semble-t-il, rattacher celle des marques nationales.

Il n'y en a pas en France, mais il convient de noter qu'en 1931, M. Tardieu étant Ministre de l'Agriculture, un projet de loi « tendant à instituer une marque nationale des produits agricoles » avait été déposé. Elle devait garantir l'origine, la qualité et le conditionnement de ces produits. Son emploi devait être facultatif ; en cas d'abus, le droit de s'en servir aurait été retiré. Le financement du système devait être assuré par la perception, confiée à l'Administration des Douanes, d'un droit spécial fixé à 1 fr. 50 % de la valeur des produits agricoles tant exportés qu'importés.

En juillet 1931, M. Nomblot, député, déposa, au nom de la Commission de l'Agriculture de la Chambre, un rapport concluant à l'adoption du projet. En décembre 1931, à la suite d'interventions émanant d'organismes divers, Chambres d'Agriculture, Chambres de Commerce, groupements agricoles, M. Nomblot, se ralliant à plusieurs modifications suggérées, fit un rapport complémentaire, puis M. Baudoin-Bugnet, député, présenta, en mars 1932, au nom de la Commission des Finances de la Chambre des Députés, un « avis », concluant au renvoi à la Commission de l'agriculture, pour nouvel examen.

Mais le changement de législature approchait et l'affaire en resta là. Il faut le regretter, car l'adoption du projet, qui poursuivait une politique de qualité et de présentation, eût sans doute influencé nos exportations.

SECTION III. — LA RÉPRESSION DES FRAUDES.

La législation sur les fraudes, dont la loi du 1^{er} août 1905 (J. O. du 5 août 1905) constitue la véritable charte, n'institue pas un régime de normalisation. Elle ne vise pas à dé-

velopper les débouchés au moyen de normes fixant la qualité et la présentation des produits, mais elle se préoccupe, par la répression des fraudes et des falsifications, d'assurer la loyauté des transactions et de protéger la santé des consommateurs. Néanmoins ses prescriptions procurent aux acheteurs une certaine garantie implicite de la qualité des produits, en pureté et composition, et les mesures d'application, qu'elle laisse à l'Exécutif le soin de déterminer, se retrouvent sur certains points dans la structure d'un régime de normalisation.

La loi du 1^{er} août 1905 (1), punit d'emprisonnement ou d'amende ceux qui auront trompé ou tenté de tromper le contractant : sur la nature, les qualités substantielles, la composition et la teneur en principes utiles de toutes marchandises ; sur leur espèce ou leur origine, lorsque, d'après la convention ou les usages, la désignation de l'espèce ou de l'origine faussement attribuées aux marchandises devra être considérée comme la cause principale de la vente ; sur la quantité ou l'identité des choses livrées. L'article 3 frappe des mêmes peines la falsification des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des substances médicamenteuses, des boissons et des produits agricoles ou naturels destinés à être vendus ; l'exposition, la mise en vente ou la vente de telles denrées ou produits falsifiés, corrompus ou toxiques et connus comme tels, ou de produits propres à effectuer cette falsification et la provocation par publicité à l'emploi de tels produits. L'article 4 de la loi applique des peines correctionnelles plus lé-

(1) Cette loi a fait l'objet de plusieurs modifications ultérieures. Lois des 5 août 1908, 15 juillet 1907, 28 juillet 1912, 20 mars 1919, 6 mai 1919, 31 décembre 1921 (article 128), 21 juillet 1929.

gères à la détention sans motifs légitimes dans les établissements de fabrication, de vente, etc... de poids ou mesures faux, de denrées alimentaires, boissons, produits agricoles ou naturels falsifiés, corrompus ou toxiques ou de produits propres à les falsifier.

L'article 11 de la loi (complété et modifié par les lois des 5 août 1908, 28 juillet 1912 et 6 mai 1919) décide : « Il sera
« statué par des règlements d'administration publique sur
« les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi, notamment en ce qui concerne :

« 1° La vente, la mise en vente, l'exposition et la détention des denrées, boissons, substances et produits qui
« donneront lieu à l'application de la présente loi ;

« 2° Les inscriptions et marques indiquant soit la composition, soit l'origine des marchandises (1), que les acheteurs pourront exiger sur les factures, sur les emballages
« ou sur les produits eux-mêmes, à titre de garantie de la part des vendeurs, ainsi que les indications extérieures
« ou apparentes nécessaires pour assurer la loyauté de la vente et de la mise en vente ; la définition et la dénomination des boissons, denrées et produits conformément
« aux usages commerciaux, les traitements licites dont ils pourront être l'objet en vue de leur bonne fabrication ou
« de leur conservation, les caractères qui les rendent impropres à la consommation ;

« 3° Les formalités prescrites pour opérer, dans les lieux énumérés à l'article 4, des prélèvements d'échantillons et
« des saisies, ainsi que pour procéder contradictoirement aux expertises sur les marchandises suspectes ;

(1) Le décret-loi du 14 juin 1938, qui fait l'objet d'un chapitre spécial dans cette étude, a apporté de nouvelles modifications à la Loi de 1905 et, notamment, aux trois premiers alinéas de l'article 11.

« 4° Le choix des méthodes d'analyses destinées à établir
« la composition, les éléments constitutifs et la teneur en
« principes utiles des produits ou à reconnaître leur falsi-
« fication ;

« 5° Les autorités qualifiées pour rechercher et constater
« les infractions à la présente loi, ainsi que les pouvoirs qui
« leur seront conférés pour recueillir des éléments d'infor-
« mation auprès des diverses administrations publiques et
« des concessionnaires de transports ».

La loi du 20 mars 1919 (*J. O.* du 22 mars), modifiant l'article 6 de la loi du 28 juillet 1912, étend les peines prévues par la loi du 1^{er} août 1905, à ceux qui auront mis les inspecteurs ou agents du service de la répression des fraudes dans l'impossibilité de remplir leurs fonctions.

L'article 13 de la loi de 1905 sanctionnait aussi par des peines correctionnelles les contraventions aux décrets pris en application de l'article 11. La loi du 21 juillet 1929, qui a modifié l'article 13, a transformé en contraventions de simple police les infractions d'ordre purement matériel aux dispositions de ces décrets, en l'absence de tout délit de fraude ou de falsification.

Les mesures d'application, prévues par l'article 11 de la loi du 1^{er} août 1905 complété et modifié par les textes ultérieurs, sont fort importantes et il n'est peut-être pas exagéré d'affirmer que, dans un but d'ailleurs différent, elles ouvraient la voie à l'organisation d'un régime de normalisation. Elle se résument, en effet, dans trois ordres d'idées : définition des produits ; service de contrôle ; marques, qui sont précisément les caractéristiques essentielles de tout système de normalisation.

§ 1^{er}. — *La définition officielle des produits laitiers.*

La répression des fraudes exige une définition préalable de tous les aliments, denrées et produits, dénominations, auxquelles les services de contrôle devront se reporter pour décider s'il existe ou non une fraude ou une falsification.

La loi du 1^{er} août 1905 n'avait pas prévu de telles définitions. Aux débuts de sa mise en application, on s'aperçut de la nécessité de combler cette lacune. L'idée de préciser la composition des produits apparaît dans la loi du 5 août 1908. Pour la mettre en œuvre, le gouvernement invita toutes les nations à se réunir à Genève en un Congrès de la répression des fraudes, auquel prirent part des représentants des producteurs, transformateurs et marchands de toutes les catégories de produits alimentaires. Les premiers éléments de la définition des produits purs furent posés ; puis, en 1918, un nouveau Congrès de la répression des fraudes, réuni à Paris, au Collège de France, arrêta les définitions de tous les aliments, produits et remèdes.

Plusieurs textes, lois ou règlements, ont mis en vigueur, modifié ou précisé la définition officielle des produits laitiers au sens de la législation sur les fraudes. Leur analyse sommaire ne nous semble pas être étrangère à notre étude sur la normalisation, puisque, tout comme la législation sur les fraudes, la normalisation trouve le point de départ de son application dans la fixation de « normes » correspondant à des définitions de termes.

Les définitions prises en exécution de l'article 11 de la loi du 1^{er} août 1905 concernent surtout les termes génériques (lait, beurre, fromage, caséine, présure). On y relève cependant déjà un certain nombre de spécifications des genres et la loi du 2 juillet 1935, dont les prescriptions se

rattachent à la répression des fraudes, ouvre en ce qui regarde les fromages des perspectives de différenciation des définitions si larges, que nous l'étudierons à part, comme une étape nouvelle vers la normalisation. On peut dire que les définitions arrêtées par les textes pris en application de la loi du 1^{er} août 1905 ont préparé la voie à l'élaboration de « normes », plus spécialisées, mais qui jouent nécessairement dans le cadre des définitions officielles de genres et d'espèces.

Le décret du 25 mars 1924 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 (*J. O.* du 30 mars 1924) (1), définit les termes qui désignent le lait et les divers produits de la laiterie. Il énonce ce qu'il faut entendre par : lait, lait écrémé, lait pasteurisé, lait stérilisé ; lait concentré, lait écrémé concentré, lait sucré concentré, lait écrémé sucré concentré ; lait en poudre, lait écrémé en poudre, lait demi-écrémé en poudre, lait sucré en poudre, lait écrémé sucré en poudre, lait demi-écrémé sucré en poudre ; caséine ; crème ; beurre ; fromage, fromage maigre, fromage double crème, fromage gras ou à pâte grasse ; présure.

Ces dénominations sont réservées aux produits qui répondent aux définitions du décret. Il est interdit de les employer pour des produits étrangers à ces définitions. Par exemple, la dénomination « lait », sans indication de l'espèce animale de provenance, désigne le lait de vache ; les laits provenant d'autres femelles laitières doivent porter l'indication de l'espèce (lait de chèvre, lait de brebis, lait

(1) Le décret du 25 mars 1924 a été complété par un décret du 7 octobre 1927 (*J. O.* du 16 octobre 1927) et modifié par un décret du 23 septembre 1934 (*J. O.* du 27 septembre 1934).

d'ânesse, etc...). De même, les fromages préparés avec du lait autre que le lait de vache ne peuvent être détenus en vue de la vente, mis en vente ou vendus, sans que leur dénomination de vente soit suivie de l'indication de l'espèce animale, dont provient le lait employé, sauf pour les fromages qu'il est d'usage constant de fabriquer avec du lait autre que le lait de vache.

Le sens des dénominations : lait, beurre, fromage, est ainsi précisé d'après l'usage courant. Pour les laits concentrés et les laits en poudre, le décret de 1924 va plus loin : il interdit d'employer d'autres dénominations que celles énumérées à l'article 6 et à l'article 8 pour désigner les produits auxquels les dites dénominations sont réservées.

Le décret du 25 mars 1924 exige, d'autre part, dans certains cas, la mention sur les récipients d'indications, parfois fort détaillées. Notamment le lait écrémé, même partiellement, ne peut être mis en vente pour la consommation humaine, si les récipients ne portent pas de façon très apparente les mots « lait écrémé ». Dans les établissements où l'on débite simultanément du lait et du lait écrémé et sur les voitures et véhicules servant au transport de ces produits en vue de la vente, les récipients doivent être munis d'une étiquette sur fond rouge, pour le « lait » et sur fond bleu, pour le « lait écrémé », portant ces mots en lettres blanches, dont le décret fixe les dimensions.

Les mentions sont particulièrement minutieuses pour les laits concentrés et les laits en poudre. L'étiquette à poser sur les récipients doit comprendre : la dénomination du produit ; le nom ou la raison sociale du fabricant ; puis le millésime de l'année de fabrication, en caractères indélébiles, dans des conditions fixées par arrêté du Ministre de l'Agriculture (Arrêté du 12 mars 1935 (*J. O.* du 16 mars) ;

le poids net ; le degré de concentration, d'après une formule établie par le décret (laits concentrés) ; la teneur en matières grasses (laits en poudre) ; enfin la teneur en sucre additionné ou substitué à la saccharose.

La loi du 29 juin 1934 (*J. O.* du 1^{er} juillet 1934), « relative à la protection des produits laitiers », complète les dispositions de la loi du 1^{er} août 1905. Elle interdit, sous les peines prévues par celle-ci, de fabriquer, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre, d'importer, d'exporter ou de transiter, sous la dénomination de crème, de fromage, de lait en poudre, lait concentré, de crème glacée, ice cream, glace à la crème, suivie ou non d'un qualificatif, ou sous une dénomination de fantaisie quelconque, un produit présentant l'aspect de ces produits laitiers et destiné aux mêmes usages, mais ne provenant pas exclusivement du lait ou de ses dérivés, l'addition de matières grasses étrangères étant notamment interdite.

§ 2. — *Le contrôle dans la Répression des Fraudes.*

L'organisation d'un contrôle est une pièce indispensable à la répression des fraudes comme à tout régime de normalisation. Une fois définis les genres, espèces et variétés des produits, il est nécessaire d'instituer un organisme chargé de vérifier si les articles fabriqués ou mis en vente sont ou non conformes aux définitions officielles ou aux normes de qualité. Nous exposerons plus loin comment la France et les pays étrangers ont compris le contrôle des produits normalisés.

La loi du 1^{er} août 1905 a prévu l'institution d'un service de la répression des fraudes. Ce service présente un caractère exclusivement administratif. C'est l'Etat qui prend en

main la recherche et la constatation des infractions ; ses agents opèrent des prélèvements d'échantillons et des saisies ; c'est un laboratoire d'Etat qui procède aux analyses. La loi du 1^{er} août 1905, complétée, à cet égard, par la loi du 28 juillet 1912, donne aux intéressés la garantie de l'expertise contradictoire et le décret du 22 janvier 1919, remplaçant le règlement du 31 juillet 1906, qui avait suscité des protestations nombreuses de la part des Syndicats du commerce de l'alimentation, a organisé le service de la répression et précisé la procédure des saisies et prélèvements, de l'analyse des échantillons et de l'expertise contradictoire. Il prévoit, notamment, la remise, au propriétaire ou détenteur de la marchandise, d'un échantillon de chaque prélèvement (art. 15 du Décret).

La répression des fraudes marque une étape importante de l'intervention de l'Etat dans le domaine économique. Elle ne s'étend pas seulement aux mesures de contrôle. L'ensemble du régime est l'œuvre du législateur.

La normalisation, au contraire, a été souvent introduite sur l'initiative des intéressés. Cette différence avec le régime des fraudes peut sans doute s'expliquer par celle des buts poursuivis. La répression des fraudes sur les marchandises, principalement dans le domaine de l'alimentation, tend à garantir la loyauté des transactions et l'hygiène des consommateurs. Elle s'inspire de l'intérêt général, dont l'Etat est le défenseur. La normalisation vise surtout à protéger les producteurs et les commerçants contre la concurrence étrangère : il est naturel que ceux-ci aient pris l'initiative de la sauvegarde de leurs intérêts.

Mais sur ce point encore apparaît le lien entre la répression des fraudes et la normalisation ou, mieux encore, entre l'intérêt professionnel et l'intérêt général. Dans des pays

même où elle est venue de l'initiative des groupements corporatifs ou dans d'autres, longtemps restés attachés à l'individualisme, on a vu les pouvoirs publics instituer une organisation officielle de normalisation, parce que la protection de la production intéresse l'économie nationale tout entière ; en sens inverse, en France, le régime des fraudes, exclusivement administratif à l'origine, a ouvert la porte à une collaboration, d'abord timide, des professionnels, dans la loi du 2 juillet 1935 et des textes plus récents, tout en conservant pour cadre à de véritables mesures de normalisation la législation des fraudes, laissent à des groupements interprofessionnels le soin de les organiser et d'en assurer l'application.

§ 3. — *Appréciation de la sécurité procurée aux acheteurs.*

Un des éléments essentiels de la normalisation, c'est la garantie offerte aux acheteurs par l'apposition d'une marque de qualité sur les produits normalisés. Le régime de la répression des fraudes, organisé par la loi du 1^{er} août 1905, procure au public une garantie sans doute supérieure à celle de la marque de fabrique ou de commerce, telle qu'elle résultait de la loi de 1857, mais moins sérieuse cependant que la garantie offerte par la marque de normalisation. L'appréciation de la valeur de cette garantie permet de mesurer l'étape que constitue la loi du 1^{er} août 1905 entre la loi de 1857 et la normalisation.

La définition par des lois ou des règlements pris en application de la législation sur les fraudes donne aux dénominations définies un sens officiel, une valeur juridique. C'est ainsi qu'un produit dénommé « lait » doit, nous l'avons vu, être du lait de vache, non écrémé. Le consom-

mateur qui achète du lait trouve donc une sécurité dans la définition officielle du mot lait et dans les peines correctionnelles sanctionnant l'usage frauduleux de ce terme. Les mentions exigées sur les récipients ou les véhicules permettent de suivre le produit et augmentent cette sécurité. On peut ainsi considérer en quelque sorte la dénomination et les mentions qui accompagnent un produit défini comme l'embryon d'une marque. Elles disent au consommateur qu'il peut normalement compter sur un produit de telle composition, de telle teneur, parfois (lait concentrés), de tel poids.

L'article 11 de la loi du 1^{er} août 1905 autorise d'ailleurs les acheteurs à exiger sur les factures, sur les emballages ou sur les produits eux-mêmes, à titre de garantie de la part des vendeurs, des inscriptions et marques indiquant soit la composition, soit l'origine des marchandises et un décret-loi de 1938, que nous étudierons plus loin, d'une manière spéciale, a ajouté à ce texte d'intéressantes précisions.

La marque envisagée par l'article 11 de la loi de 1905 est fort différente de la marque de fabrique ou de commerce prévue par la loi de 1857. Elle peut indiquer, non seulement l'origine (comme la vignette du fabricant), mais la composition de la marchandise. Elle n'est plus facultative pour le producteur ou le vendeur : les acheteurs peuvent l'exiger. C'est, en effet, une marque « à titre de garantie », l'article 11 le dit formellement, tandis que la marque de fabrique ou de commerce est surtout une mesure de publicité et n'offre que subsidiairement une garantie à l'acheteur.

La marque de la loi du 1^{er} août 1905 se rapproche davantage de la marque de normalisation ; comme elle, elle mentionne l'origine et la composition et comporte une garantie.

Toutefois, il faut relever entre elles des différences. La marque de normalisation dépasse par son contenu la marque de la loi de 1905. Elle n'est pas seulement une marque de composition ou, plus exactement, la composition qu'elle couvre est plus précise : elle porte sur la qualité, la conformité du produit aux « normes », notion plus rigoureuse, plus différenciée que celle qui se trouve incluse dans la dénomination et la marque prévues par la législation des fraudes.

La dénomination d'un produit, les mentions ou la marque qui l'accompagnent, constatent simplement qu'il n'est ni falsifié ni toxique, au sens de la législation sur la répression des fraudes ; qu'il est conforme en sa composition à la définition officielle dont il porte la dénomination.

Il faut souligner, toutefois, que les prescriptions des lois ou des règlements, à mesure qu'elles sont devenues plus sévères, ont ainsi introduit, dans la définition des produits laitiers, une certaine différenciation qui tend à rapprocher leurs dénominations de normes de qualité.

Au point de vue de son efficacité, la garantie implicite, offerte aux acheteurs par la législation des fraudes, est inférieure à celle que procure l'apposition d'une marque sur un produit normalisé. La dénomination, les mentions et la marque qui accompagnent le produit affirment sans doute sa conformité aux prescriptions réglementaires : mais quelle est la valeur de cette affirmation ? Elle réside dans les sanctions correctionnelles qui punissent les infractions constatées par le service de la répression. Mais elle ne donne pas à l'acheteur la sécurité d'une vérification antérieure comme la marque de qualité, apposée sur le produit normalisé, à la suite de contrôles fréquents effectués au cours de la production, du transport, de la mise en vente ou préalable-

ment à la sortie, en cas d'exportation. L'usage des dénominations réglementaires, l'apposition des mentions ou de la marque ne sont pas précédés de semblables contrôles. La garantie de l'acheteur consiste dans les vérifications du service de la répression des fraudes et dans la responsabilité, pénale ou civile, qu'elles dégageront éventuellement, à la charge du producteur ou du commerçant ayant fabriqué ou mis en vente un article sous une dénomination et des mentions non conformes à la réalité. Ceux qui achètent de tels produits n'ont d'autre ressource que de poursuivre leur fournisseur et la sanction, souvent tardive, se révèle assez illusoire.

Enfin, précédée d'un contrôle sévère, la normalisation confère aux produits la garantie d'un groupement professionnel, ou même de l'Etat, lorsque ce dernier a pris en mains l'organisation du régime ou en a officiellement confié la mise en œuvre à un organisme privé. La législation des fraudes est du domaine strictement administratif et pénal et les pouvoirs publics se sont gardés de donner une estampille officielle aux produits qui respectent les prescriptions réglementaires. L'article 27 du décret de 1924 interdit même formellement l'emploi, — sur les récipients et emballages, sur les étiquettes, capsules, bouchons, cachets ou tout appareil de fermeture, dans les papiers de commerce, factures, catalogues, etc..., ou tout autre moyen de publicité —, de toute indication ou signe tendant à faire croire faussement que les produits visés dans le décret ont été produits et manipulés sous un contrôle officiel.

§ 4. — *Prescriptions concernant les produits laitiers importés.*

La loi du 1^{er} août 1905 n'avait pas pris de dispositions

spéciales à l'égard des produits d'importation. Les peines prévues contre l'exposition, la mise en vente ou la vente de denrées ou produits falsifiés, corrompus ou toxiques, ou contre leur falsification, frappaient évidemment les délinquants quelle que fût l'origine, nationale ou étrangère, des produits.

Le décret du 25 mars 1924 le précise, mais pour les laits concentrés ou en poudre seulement. Son article 12 déclare applicables aux produits importés les dispositions des titres II et III relatives à ces catégories de dérivés laitiers.

En conséquence, ces produits ne peuvent être détenus en vue de la vente, mise en vente ou vendus que si les récipiènts qui les contiennent portent en langue française les indications prescrites par les articles 7 et 9.

Les pouvoirs publics ont estimé indispensable d'étendre expressément aux produits importés la réglementation relative aux produits laitiers et même, dans certains cas, de reporter à leur entrée le contrôle de cette réglementation.

Tout d'abord, le décret du 4 août 1933 (*J. O.* du 9 août), concernant l'origine des beurres importés, exige l'indication d'origine : « Les beurres d'origine étrangère, quel que soit
« le pays de provenance, ne pourront être introduits, mis
« en circulation ou en vente en France que s'ils portent
« l'indication du pays d'origine (pays où les beurres ont
« été produits), dans les conditions ci-après :

« Dans le commerce de gros ou en détail, l'indication du
« pays d'origine devra être inscrite sur les emballages et
« enveloppes recouvrant les beurres étrangers et ne contenant pas plus d'un kilogramme de marchandises, en
« caractères latins indélébiles, apparents et bien lisibles,
« de 4 millimètres de hauteur au minimum.

« Les emballages contenant des quantités supérieures de-

« vront porter la même indication en lettres capitales (carac-
« tères latins) indélébiles, apparentes et bien lisibles, de
« deux centimètres de hauteur au minimum.

« Lorsque les beurres étrangers seront mis en vente dé-
« pourvus d'emballages, ils devront être accompagnés d'une
« pancarte portant une inscription bien apparente en lettres
« capitales de trois centimètres au minimum, faisant con-
« naître le pays d'origine de ces beurres ».

Il est à remarquer que, d'après la loi du 1^{er} août 1905,
la marque d'origine est facultative : l'acheteur est libre de
l'exiger à titre de garantie d'origine, ou de ne pas l'exiger.
Le décret du 4 août 1933 rend obligatoire l'apposition de
la marque d'origine sur les beurres étrangers puisqu'il
en fait la condition de leur admission en France.

La loi du 29 juin 1934, article 3, interdit l'importation
de produits laitiers « provenant des pays où la fabrication
« de la margarine n'est pas soumise au contrôle perma-
« nent d'un service d'inspection et où on n'incorpore pas
« à celle-ci un produit révélateur susceptible de la faire
« reconnaître facilement dans un mélange, même à des
« doses très faibles.

« Les produits laitiers importés devront être contenus
« dans des emballages sur lesquels sera inscrit, en carac-
« tères très apparents, le nom du pays d'origine ».

La loi du 2 juillet 1935 (article 12) interdit, à l'expira-
tion des six mois qui suivront sa promulgation, l'importa-
tion en France des fromages étrangers d'une teneur en ma-
tière grasse inférieure à 40 %.

L'article 14 de la même loi contient des dispositions d'une
portée plus générale : « Les obligations imposées aux pro-
« duits laitiers nationaux en application de la présente loi
« sont étendues aux produits laitiers importés ».

Dans ces textes récents apparaît une préoccupation nouvelle. Il ne s'agit plus seulement, comme dans la loi de 1905, de sauvegarder la santé des consommateurs et la loyauté des transactions. Le législateur poursuit la défense du marché laitier : la loi du 29 juin 1934 tend à assurer « la protection des produits laitiers ». Ce n'est plus seulement au nom de l'hygiène, mais de l'intérêt des producteurs, que la législation empêche les denrées malsaines de concurrencer les denrées françaises sur le marché intérieur. L'indication de l'origine est une utile précaution, destinée à attirer l'attention des consommateurs sur la composition d'articles non soumis aux prescriptions internes sur les fraudes, mais l'interdiction à l'entrée des articles qui ne répondent pas aux définitions légales est beaucoup plus efficace puisqu'elle a pour résultat de soumettre à ces prescriptions les produits étrangers aussi bien que les produits nationaux. Ce souci de protéger les producteurs contre la concurrence étrangère nous rapproche de la normalisation, qui est aussi une arme contre la concurrence étrangère, mais, il est vrai, surtout dirigée vers le plan extérieur.

CHAPITRE II

Le contrôle de la qualité du lait.

La loi du 2 juillet 1935 (*J. O.* du 3 juillet 1935) sur le marché du lait et la réglementation du marché des corps gras constitue une étape importante vers la normalisation des produits laitiers ; peut-être même est-il possible de la considérer comme la première application de cette méthode. Sans doute, cette loi rentre dans le cadre de la législation sur les fraudes. Elle s'inspire, comme la loi du 1^{er} août 1905, de préoccupations d'hygiène et les sanctions qu'elle édicte sont celles de l'article 13 de la loi de 1905, modifié par la loi du 21 juillet 1929. Cependant, les prescriptions nouvelles qu'elle consacre, les mesures d'application qu'elle prévoit, les dispositions de son article 13, mises en œuvre par le décret du 20 octobre 1936 (*J. O.* du 21 octobre 1936) portant règlement d'administration publique, témoignent d'un esprit nouveau, qui s'éloigne des méthodes de 1905 et de 1924 et tend à se rapprocher des principes de la normalisation.

L'intitulé même de la loi, relative à « l'organisation et à l'assainissement des marchés du lait » montre de la part du législateur, comme dans la loi du 29 juin 1934, tendant à « la protection des produits laitiers », l'intention de protéger la production et le commerce des produits laitiers autant que de garantir les consommateurs contre de mauvais produits. Les dispositions relatives aux produits importés

marquent cette préoccupation commandée par l'état de la balance commerciale.

La loi du 2 juillet 1935 contient deux séries de dispositions fort différentes, et nous leur consacrerons deux chapitres distincts.

Dans ce chapitre, nous étudierons les mesures relatives à la qualité du lait; dans le chapitre III, nous analyserons les prescriptions concernant la définition des principales espèces de fromages.

*
* *

La loi de 1935 se montre beaucoup plus sévère que la loi de 1905. Elle interdit, sauf pour certains laits spéciaux, la vente en vue de la consommation humaine du lait écrémé même partiellement, autorisée, sous certaines conditions, par le décret du 25 mars 1924 (1), de la crème diluée, ainsi que l'addition au beurre de produits régénérateurs ou de parfums, essences, arômes : chimiques, artificiels ou autres similaires.

D'autre part, la loi de 1935 élargit notablement le champ de la réglementation.

Dans un sens elle l'étend au delà du commerce des produits laitiers, jusqu'à la fabrication ou à la présentation d'autres articles d'alimentation. « Auront seuls droit, décide « l'article 23, à l'appellation « au beurre », « beurre », « petit beurre », « grand beurre », ou à toute autre appel-

(1) Une proposition de loi, adoptée par la Chambre des Députés, le 10 mars 1937, tend à modifier l'article 2 de la loi du 2 juillet 1935, relatif à la vente du lait écrémé.

« lation similaire contenant le mot beurre, de même que :
 « à la crème », les produits d'alimentation présentés ou
 « fabriqués, notamment dans les biscuiteries, confiseries,
 « pâtisseries, boulangeries, restaurants, magasins, foires et
 « marchés, préparés exclusivement soit au beurre, soit à
 « la crème. »

Elle interdit l'emploi des appellations « à base de beurre ou de crème », « préparé au beurre ou à la crème » ou appellations similaires, lorsque les produits ci-dessus visés ont été préparés en tout ou en partie avec d'autres matières grasses que le beurre ou la crème.

Dans l'autre sens, la loi du 2 juillet 1935 fait remonter sa protection à des stades antérieurs à la vente, jusqu'à l'étable, au ramassage et au traitement du lait. Le lait destiné à la consommation ou à la fabrication d'un produit laitier ne pourra être mis en vente que s'il provient de femelles laitières en parfait état sanitaire (art. 1^{er}).

Le législateur de 1935 prend des précautions contre le danger des manipulations opérées à l'occasion du ramassage. Les ramasseurs qui effectuent des mélanges de laits provenant de diverses étables ne doivent faire aucune soustraction de matière grasse sur les laits ainsi mélangés ; notamment la richesse moyenne en matière grasse des laits soumis à pasteurisation doit correspondre à la richesse moyenne des laits purs qui les constituent, tels qu'ils ont été livrés par les producteurs (art. 3).

En cas d'infraction à ces dispositions, l'autorité administrative peut interdire aux ramasseurs la vente du lait, sans préjudice des sanctions applicables aux délits commis.

Le ministre de l'agriculture peut fixer par arrêté, pour une région déterminée, le taux minimum de matière grasse des laits de mélange mis en vente dans cette région.

Par crainte de ces manipulations, et dans un délai à fixer par le Ministre de l'agriculture, l'article 5 ne permet la vente à l'état cru que des laits vendus : 1° directement au consommateur par le producteur ; 2° par les coopératives et syndicats laitiers se soumettant, ainsi que leurs membres, à un contrôle spécial ; 3° dans leur rayon de ramassage, par les fruitières ou beurrieres coopératives, ou leurs mandataires dont la spéculation habituelle n'est pas la vente des laits en nature.

La vente à l'état cru par un ramasseur de laits provenant de plusieurs étables n'est autorisée que s'il collecte moins de 600 litres de lait par jour.

Les préfets, sur avis du service de la répression des fraudes, peuvent, après trois avertissements, interdire, à titre temporaire, pour trois mois au plus (interdiction renouvelable), la vente du lait par l'un ou l'autre de ces personnes, sociétés ou établissements.

L'article 6 subordonne à la pasteurisation préalable, ou à tout autre traitement d'une efficacité au moins égale au point de vue de l'hygiène, la vente en nature pour la consommation humaine des laits qui ne répondent pas à ces prescriptions.

Il prévoit un contrôle, à déterminer par décret, des ateliers de traitement du lait, notamment sur la qualité des laits à traiter, sur les opérations de traitement et la qualité du lait après traitement.

Les préfets pourront suspendre pour trois mois au plus, après trois avertissements, la livraison du lait à la consommation humaine par un atelier de pasteurisation.

L'article 7 autorise le ministre de l'agriculture à faire réglementer par décrets les conditions de vente du lait en détail ou en demi-gros. Ces décrets pourront prévoir notam-

ment : « l'obligation de souscrire une déclaration à la préfecture, les modalités de contrôle de la vente du lait, ainsi que les conditions auxquelles devront répondre les locaux, les véhicules et les récipients destinés à cette vente ».

Le ministre peut, en outre, édicter par arrêté les règlements régionaux relatifs à la livraison du lait et prescrire notamment les mesures concernant la tenue des étables, la propreté de la traite, le traitement du lait après la traite, les conditions de transport de ce lait, ainsi que les conditions hygiéniques auxquelles doivent répondre les récipients utilisés pour la récolte et le transport du lait.

Enfin l'article 4 de la loi du 2 juillet 1935 prévoit la faculté pour les exploitants de soumettre à un contrôle officiel, vétérinaire et médical, les laits provenant de leurs étables. Dans ce cas, ils sont autorisés à vendre leurs laits sous la dénomination de « lait provenant d'étables officiellement contrôlées », en indiquant, en outre, s'il s'agit de lait cru ou de lait pasteurisé. Seuls les laits répondant à ces conditions ont droit à cette appellation. Toute autre, risquant d'établir une confusion avec la désignation précédente, est interdite, sous les peines prévues par l'article 13 de la loi du 1^{er} août 1905.

De l'analyse des dispositions de la loi du 2 juillet 1935 peuvent se dégager les conclusions suivantes.

Par les prescriptions minutieuses qu'elle multiplie, de la ferme au ramassage, au traitement, à la livraison et à la vente du lait, par les mesures qu'elle autorise les pouvoirs publics ou les préfets à prendre, la loi de 1935 poursuit une politique de qualité du lait. Cette politique fournit aux consommateurs une garantie, et cette garantie est parfois même renforcée par une dénomination spéciale :

lait, cru ou pasteurisé, « provenant d'étables officiellement contrôlées ». La garantie de la dénomination : « beurre » ou « crème » est prolongée jusque chez le biscuitier, le pâtissier ou le restaurateur. L'appellation d'origine des beurres est réservée au beurre de provenance unique.

La loi de 1935 offre, par ailleurs, de profondes différences avec la loi de 1905, quant aux méthodes de recherche de la qualité du lait et la portée de la garantie donnée aux consommateurs s'en trouve sensiblement renforcée. La législation de 1905 interdit les fraudes et falsifications ; des textes subséquents définissent les denrées, pour déterminer où commence la fraude ; les délits sont punis de peines correctionnelles. Mais la garantie du public réside plutôt, nous l'avons vu, dans la bonne foi des commerçants que dans la crainte d'un contrôle postérieur du service de la répression. En appliquant des mesures de précaution à toutes les étapes de la production et de la vente, aux locaux, voitures et récipients, la loi de 1935 augmente l'étendue du contrôle et, surtout, elle le rend préalable à la vente. Le service des fraudes exerce son contrôle sur les mélanges du ramassage, sur le traitement de pasteurisation ; le préfet peut suspendre temporairement le droit de ramasser, de vendre ou de traiter le lait. Le contrôle à la vente est renforcé par l'obligation éventuelle de souscrire une déclaration à la préfecture.

La loi de 1935 prévoit, en outre, deux cas de contrôle facultatif. Les coopératives laitières et les syndicats laitiers peuvent se soumettre, ainsi que leurs membres, à un contrôle spécial, qui leur permet d'être assimilés aux producteurs vendant directement aux consommateurs (art. 5).

Les producteurs ont aussi la faculté de soumettre leurs

étables à un contrôle officiel, qui les autorise à mentionner dans leurs ventes l'existence de ce contrôle (1).

Dans cette hypothèse, la dénomination de « lait provenant d'étables officiellement contrôlées » confère aux consommateurs la garantie officielle d'un contrôle préalable. Nous sommes loin de la disposition de l'article 27 du décret du 25 mars 1924 (complété par le décret du 23 septembre 1934) et cette garantie, basée sur un contrôle officiel préalable, est précisément un des éléments caractéristiques de la normalisation.

En dehors même de ce cas significatif, il ne paraît pas exagéré d'affirmer que le contrôle spécial de l'article 5 et les réglementations minutieuses, assorties de vérifications multiples, qui accompagnent le lait depuis la ferme jusqu'à la vente, apportent aux consommateurs des garanties de qualité bien supérieures au contrôle souvent *a posteriori* de la loi du 1^{er} août 1905 et rapprochent le régime de la loi du 2 juillet 1935 du contrôle préalable des produits normalisés.

La loi du 2 juillet 1935 consacre une autre innovation, par laquelle elle adhère à l'un des principes qui régissent à peu près partout la normalisation : la participation des professionnels et des groupements professionnels. La loi du 1^{er} août 1905 ne faisait aucune allusion à une telle collabo-

(1) Une ordonnance du Préfet de police du 15 mai 1930 avait déjà autorisé certaines fermes à vendre leur lait à Paris et dans le Département de la Seine sous la rubrique « lait provenant d'une étable placée sous le contrôle officiel » (article 13 de l'ordonnance). Ces étables sont soumises à des inspections vétérinaires mensuelles, à des inspections mensuelles du personnel, à des visites inopinées pour le contrôle de la bonne tenue des étables. Tous les animaux sont soumis à un examen clinique ; leur tenue et leur alimentation sont constamment surveillées. Le lait, aussitôt traité, doit être réfrigéré et recueilli dans des récipients stérilisés.

ration. Elle organise un service exclusivement administratif de répression des fraudes et elle appelle seulement l'intéressé à l'expertise contradictoire. Le décret du 25 mars 1924 ne met en jeu que le service officiel pour la constatation des manquements aux dénominations ; celles-ci, toutefois, ont été arrêtées d'après les travaux des Congrès de Genève et de Paris, auxquels les professions intéressées étaient représentées.

La loi du 2 juillet 1935 a été votée à la demande des groupements de la production, de l'industrie et du commerce des produits laitiers, qui avaient étudié, avec les services compétents du Ministère de l'agriculture, les mesures de réglementation à prendre pour améliorer la production et la vente du lait, des beurres et des fromages.

La loi de 1935 fait, en outre, appel au concours des professionnels et des organisations professionnelles. Elle crée auprès du Ministère de l'agriculture, en vue de l'exécution de la loi, un comité central du lait, dont l'article 30 détermine les fonctions. « Le comité central du lait constitue, « en ce qui concerne l'application de la présente loi, l'organe consultatif permanent du ministre ; il est notamment chargé de contrôler et de coordonner l'activité des « comités départementaux et interdépartementaux. »

Aux termes de l'article 29 : « A la demande des groupements professionnels intéressés et sur avis conforme du « comité central, il peut être établi, par arrêté du ministre « de l'agriculture, des comités départementaux du lait comprenant obligatoirement deux membres de la Chambre « départementale d'agriculture.

« Des comités interdépartementaux du lait peuvent être « constitués par arrêté du ministre de l'agriculture pris sur

« avis du comité central, à la demande des comités départementaux intéressés.

« Les comités départementaux et interdépartementaux
« fonctionneront sous le contrôle du comité central ; un ar-
« rêté du ministre de l'agriculture déterminera leur compo-
« sition et les règles de leur fonctionnement. »

La loi du 2 juillet 1935 appelle le comité central du lait à donner son avis :

Sur la réglementation par décret de la vente de certains laits spéciaux destinés à des usages en nature et comportant une teneur en matière grasse déterminée (art. 2) ;

Sur la fixation par arrêté ministériel, pour une région déterminée, du taux minimum de matière grasse que devront contenir tous les laits de mélange mis en vente, dans le cas où les comités départementaux et les chambres d'agriculture intéressés en indiqueront l'opportunité (art. 3) ;

Sur le délai, à fixer par arrêté du ministre, dans lequel ne pourront être vendus à l'état cru que les laits visés à l'article 5 ;

Sur les modalités, fixées par décret, du contrôle des ateliers de traitement du lait (art. 6) ;

Sur la réglementation par décret des conditions de vente du lait en détail ou en demi-gros (art. 7) ;

Sur les règlements régionaux, édictés par arrêtés, relatifs à la livraison du lait (art. 7).

Les chambres d'agriculture sont encore appelées à donner leur avis dans ces deux derniers cas.

Précisons enfin que le comité départemental est appelé, par l'article 5, 1°, à définir le contrôle spécial auquel les coopératives et syndicats laitiers, ainsi que leurs membres, doivent se soumettre pour être assimilés aux producteurs vendant directement aux consommateurs.

CHAPITRE III

La définition des principales espèces de fromages.

Politique de qualité, protection du lait depuis la ferme jusqu'à la livraison, avec contrôles préalables à la vente et, par suite, renforcement de la garantie des consommateurs ; participation des professionnels et groupements professionnels aux mesures à prendre : tous ces principes, que consacre la loi du 2 juillet 1935, dominent aussi la normalisation.

Dans l'article 13 de cette loi, nous allons rencontrer, en ce qui concerne les fromages, deux autres aspects plus poussés de la normalisation : la définition de dénominations spécialisées, passant du genre aux variétés, et l'obligation de distinguer les variétés dénommées, soit entre elles, soit d'avec les variétés non définies, par des indications accompagnant le produit jusqu'à sa livraison au consommateur. C'est une étape nouvelle dans la voie de la qualification différenciée des produits laitiers. Le décret du 25 mars 1924 se bornait à définir *in genere* le lait et les produits laitiers. L'article 13 de la loi du 2 juillet 1935 prévoit pour les fromages une définition officielle des principales espèces.

La loi du 26 juillet 1925 (*J. O.* du 30 juillet 1925) « ayant pour but de garantir l'appellation du fromage de Roquefort », avait déjà résolu la question pour l'une des espèces de fromages les plus réputées et le règlement d'administration publique du 20 octobre 1936, pris en application de

la loi du 2 juillet 1935, se borna à renvoyer pour ce fromage aux dispositions de la loi de 1925.

La loi du 26 juillet 1925 réserve le nom de Roquefort au fromage : « a) préparé et fabriqué exclusivement avec « du lait de brebis ; b) fabriqué et affiné conformément aux « usages loyaux et constants, en ce qui concerne tant le « lieu de cet affinage que la méthode employée » (art. 1^{er}).

L'article 2 limite la zone de production du lait de brebis entrant dans la composition du Roquefort aux zones actuelles françaises de production et aux zones de la France métropolitaine présentant les mêmes caractéristiques de races ovines, d'herbages et de climat.

Tout fabricant, qui entend donner à ses produits l'appellation « Roquefort », est tenu d'en faire la déclaration à la mairie du lieu d'affinage (art. 3).

L'article 4 de la loi interdit la présence de tout lait autre que de brebis, de tout produit fromager ne provenant pas du lait de brebis, dans les fromageries, laiteries et locaux d'affinage où est préparé, fabriqué et affiné le Roquefort ; l'article 5 interdit, sous réserve pour la consommation locale, sur tout le territoire de la commune du lieu d'affinage, la pénétration, la transformation, l'affinage, la vente de tout produit lactogène ou fromage de lait autre que celui de brebis.

L'article 6 fait application aux contrevenants des peines prévues par la loi du 6 mai 1919 sur les appellations d'origine, sans préjudice des pénalités édictées par la loi du 1^{er} août 1905.

L'article 13 de la loi du 2 juillet 1935 prévoit que, dans un délai de six mois, des règlements d'administration publique pris en application de la loi du 1^{er} août 1905, après

consultation du Comité central du lait, fixeront les caractéristiques extérieures des principales espèces de fromages, leur composition, leur teneur en matière grasse et la nature du lait employé, ainsi que les dérogations aux articles 12 et 15 rendues nécessaires par la qualité de certains produits.

« Sont considérées comme principales espèces de fromages, précise l'article 13, les espèces-types répandues sur le marché national ou international et non les fromages de fabrication et de consommation locales ou régionales.

« Dans le même délai de six mois à partir de la promulgation de la présente loi, un règlement d'administration publique, pris en application de la loi du 1^{er} août 1905, précisera les mesures nécessaires :

« 1° Pour que tout fromage d'une des principales espèces définies, comme dit au paragraphe premier du présent article, porte obligatoirement jusqu'à sa livraison au consommateur son nom d'espèce, son origine et sa teneur en matière grasse sur sec ;

« 2° Pour que les autres fromages, non définis, d'une teneur inférieure à 40 % en matière grasse et pour que ceux présentés sous une forme ou un aspect pouvant créer confusion dans l'esprit du consommateur avec l'un des fromages des espèces définies, portent obligatoirement une bande très apparente de couleur imposée, indiquant leur teneur en matière grasse sur sec et la nature du lait utilisé pour leur fabrication.

« Les fromages de fabrication locale ou régionale pourront, si la demande en est faite par les chambres d'agriculture intéressées et après consultation des organisations professionnelles intéressées, être soumis aux règles précédentes ».

L'article 13 de la loi du 2 juillet 1935 poursuit la politique de définition des fromages (1), amorcée par la loi du 1^{er} août 1905 et par le décret du 25 mars 1924, et décide la définition des principales espèces existantes. Il considère comme telles les espèces-types répandues sur le marché national ou international et non les fromages de fabrication et de consommation locales ou régionales. Cette limitation s'explique par l'extrême diversité des fromages locaux ou régionaux ; d'ailleurs, le législateur envisage surtout de définir des « types » de large consommation, notamment sur le marché international, qu'il se propose de gagner.

L'alinéa final de l'article 13 réserve d'ailleurs aux fromages de fabrication locale ou régionale la perspective d'obtenir une définition officielle, si les chambres d'agriculture intéressées le demandent et après consultation des organisations professionnelles de la région. Constatons, sur ce point encore, l'appel à la collaboration des groupements professionnels.

Le règlement pris en application de l'article 13 a de même été élaboré, conformément à ce texte, après consultation du Comité central du lait, qui n'a pas manqué de prendre l'avis des groupements professionnels intéressés.

Limitée aux principales espèces, la mission des rédacteurs du règlement était déjà fort complexe. Le décret du 20 octobre 1936 (*J. O.* du 21 octobre 1936), constate le rapport présenté par les ministres compétents au Président

(1) Une circulaire du Ministre de l'Agriculture aux agents du service de la répression des fraudes, en date du 3 février 1934 (*J. O.* du 6 février 1934), avait donné une définition sommaire des principales espèces de fromages.

de la République, « définit le plus grand nombre de fromages existant à ce jour ». Néanmoins, bien qu'il ait été promulgué plus de neuf mois après l'expiration du délai imparti par l'article 13 de la loi du 2 juillet 1935, il n'a pu embrasser la nomenclature complète des espèces-types répandues sur le marché national ou international. « Il sera « complété par la suite, déclare le rapport, lorsque l'administration aura procédé aux études nécessaires concernant « certains types de fromages répandus sur le marché national pour lesquels elle ne possède pas encore de renseignements suffisants ».

Le règlement du 20 octobre 1936 définit d'abord, dans son titre I^{er}, les termes « fromage », « fromage maigre », « fromage gras » ou « à pâte grasse », « crème », « extra gras », « double crème », « triple crème ». Il reproduit, remplace ou complète les dispositions antérieures relatives aux fromages, notamment quant aux teneurs en matière grasse, dont il augmente parfois les pourcentages. Il renouvelle la disposition de l'article 25 du décret du 25 mars 1924 interdisant toute mention susceptible de faire croire à l'action d'un contrôle officiel.

C'est dans les titres II à IV que le règlement de 1936 définit les principales espèces de fromages. Il analyse successivement les caractéristiques des fromages frais, des fromages fermentés et des fromages fondus.

Parmi les fromages frais, sont officiellement dénommés et définis par groupe et par espèce, le « Neufchatel frais », le « Gournay frais » et le « demi-sel, simple crème » ; le « double-crème », la « Bonde fraîche », le « carré frais » et le « demi-sel, double-crème » ; le « suisse » ou « petit suisse » ; le « fromage à la crème » ou « cœur à la crème ».

Parmi les fromages fermentés : le « fromage de Brie », le

« Neufchatel », le « Camembert », le « Petit Camembert », le « Pont Lévêque », le « demi Pont Lévêque », « le Maroilles » ou « Marolles », le « Port Salut », le « Gruyère », l'« Emmental » et le « Comté », le « fromage de chèvre », le « Roquefort » (renvoi à la loi du 26 juillet 1925).

La dénomination de « fromage de... fondu » est réservée au produit de la fonte exclusive du fromage mentionné dans la dénomination. Lorsqu'il entre plusieurs sortes de fromages dans la fabrication, mention doit être faite dans la dénomination de vente (art. 13).

Ce qui intéresse notre étude sur la normalisation, ce sont les éléments retenus par le décret de 1936 comme caractéristiques des dénominations. Bornons-nous à les relever pour chacune des trois catégories, sans entrer dans le détail par spécialité.

Fromages frais : fromages fabriqués avec du lait de vache renfermant un pourcentage minimum de matière grasse, après complète dessiccation, variable selon la quantité de crème ajoutée ou non ; nus ou enveloppés ; à pâte ferme, de consistance moyenne ou molle ; salés dans telle proportion ou non salés ; de telle forme (cylindrique, plate, circulaire ou carrée) ; de tel poids environ à la sortie des usines ou ateliers de fabrication ; ou de dimensions et de poids variables. Si les dimensions et le poids de ces fromages sont réduits de moitié, les autres caractéristiques demeurant les mêmes, la dénomination doit être immédiatement précédée du terme « demi ».

Fromages fermentés : 1° *Fromages de lait de vache* : fromages comprenant un pourcentage minimum de matière grasse, après complète dessiccation, variable selon les spécialités ; — teneur maxima en eau ; — pâte variable, selon les spécialités : molle, égouttée, ni cuite, ni pressée, ni ma-

laxée, légèrement salée ; ou pâte molle légèrement salée, ni cuite, ni pressée, ni malaxée ; ou pâte molle malaxée, ni cuite, ni pressée ; ou pâte grasse molle, légèrement salée et fermentée, ou demi-ferme, égouttée, demi-cuite, pressée, non malaxée, légèrement salée ; ou pâte cuite, pressée et salée par lavage ; — surface : moisissures superficielles, feutrées et abondantes ou non, croûte lavée ou à coloration rougeâtre ; forme : circulaire ou carré ; petite meule ou grande meule ; — dimensions et poids déterminés ou non.

2° *Fromages de chèvre* : fromages préparés exclusivement avec du lait de chèvre ; 45 % au moins de matière grasse après complète dessiccation ; forme et poids variables.

Fromages « mi-chèvre » : fromages préparés avec du lait de vache et du lait de chèvre, la proportion du lait de chèvre étant d'au moins 25 %. La proportion du lait de vache mis en œuvre dans la fabrication doit être indiquée sur bande de couleur jaune d'au moins 15 mm. de largeur, en caractères très apparents.

3° *Roquefort* : dénomination réservée aux fromages définis par la loi du 26 juillet 1925.

Fromages fondus : fromages renfermant 40 % au minimum de matière grasse, après complète dessiccation et une teneur en eau inférieure à 50 %. Si la teneur en eau est comprise entre 50 et 56 %, la dénomination est obligatoirement « fromages pour tartines ».

Si nous avons énuméré les diverses caractéristiques des fromages, c'est que ce relevé nous permet de dégager une conclusion intéressante. Extrêmement diverses, les caractéristiques qui entrent dans les définitions officielles sont sans doute celles que révèlent les habitudes de la fabrication ; elles n'enferment pas moins la production dans des limites assez étroites.

D'autre part, ces caractéristiques ne concernent pas exclusivement la composition chimique des fromages, notamment leur teneur en matière grasse, mais des éléments en quelque sorte externes, tels que la forme, les dimensions ou le poids. On ne saurait donc expliquer l'effort de définition accompli, par les pouvoirs publics, par les seules préoccupations de l'hygiène alimentaire et de la loyauté des transactions qui guidaient les auteurs de la loi du 1^{er} août 1905 et des décrets d'application. Les caractéristiques retenues par le règlement du 20 octobre 1936 constituent de véritables normes des types, auxquels la production des fromages définis et dénommés est désormais soumise, afin que les consommateurs nationaux, et surtout les acheteurs de l'étranger, puissent être assurés de trouver, même en commandant sur échantillon ou sur catalogue, un type constant par le goût, les formes, le poids et les dimensions.

La qualification des fromages précisée par le règlement du 20 octobre 1936 constitue donc bien la première consécration en France du principe de la normalisation.

Il nous reste à apprécier, du point de vue de cette méthode, les dispositions, relatives à la vente des fromages, contenues dans le titre V du règlement du 20 octobre 1936.

Le principe fondamental du régime de la répression des fraudes est maintenu dans le règlement de 1936 : les produits répondant, par leurs caractéristiques, aux définitions officielles ont seuls droit à la dénomination. Mais l'article 13 de la loi de 1935 s'est montré beaucoup plus exigeant que le décret du 25 mars 1924 quant aux indications qui doivent accompagner les fromages. Tout fromage d'une des principales espèces définies doit porter, jusqu'à sa livraison au consommateur, son nom d'espèce, son origine et sa teneur en matière grasse sur sec. Les fromages non définis, d'une

teneur inférieure à 40 % en matière grasse ou ceux rappelant, par leur forme ou leur aspect, les fromages définis, portent obligatoirement une bande très apparente, de couleur imposée, indiquant la teneur en matière grasse sur sec et la nature du lait utilisé pour leur fabrication.

Le règlement du 20 octobre 1936 détermine dans ses articles 14, 15 et 16 les mesures d'application de ces dispositions :

Art. 14. — « Les fromages définis conformément à l'article 13 de la loi du 2 juillet 1935 ne peuvent être détenus ou transportés en vue de la vente, mis en vente ou vendus qu'accompagnés des indications suivantes :

« La dénomination du fromage.

« Le lieu de fabrication du fromage par la mention du département ou de la région. Cette mention sera rédigée comme il suit : « fabriqué dans (tel département ou région) ». Ces dispositions ne sont pas applicables aux appellations géographiques d'origine consacrées, soit par des lois spéciales, soit par décision judiciaire rendue par application de la loi du 6 mai 1919. » (Sur les appellations d'origine).

« La teneur du fromage en matières grasses minima pour 100 gr. de fromage supposé sec : cette indication sera donnée par la formule « X... p. 100 de matières grasses ».

« Les indications relatives au lieu de fabrication du fromage et à sa teneur en matières grasses seront inscrites en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères de la dénomination, et de même apparence typographique.

« Lorsque les fromages définis au présent décret seront mis en vente sans enveloppe ni emballage, les indications

« susvisées seront, soit apposées en caractères indélébiles
« et très apparents sur la croûte des fromages vendus en-
« tiers, soit inscrites sur une étiquette qui sera placée sur
« chaque fromage entier ou en morceaux, ou chaque lot
« de fromages entiers ou en morceaux, un lot ne pouvant
« contenir que des fromages auxquels s'applique la même
« dénomination. »

Art. 15. — « Les fromages rappelant par leur forme ou
« leur aspect ceux définis au présent décret, ainsi que tous
« autres fromages non définis d'une teneur en matières
« grasses inférieure à 40 % ne pourront être mis en vente
« entiers, que munis d'une bande noire, apparente, portant,
« en caractères blancs d'au moins un centimètre de hau-
« teur, l'indication de leur teneur en matières grasses par
« la formule « X... p. 100 de matières grasses ».

« Lorsqu'ils seront mis en vente après découpage, ou en
« morceaux, une étiquette rigide placée sur chaque fromage
« entier ou en morceaux, ou sur chaque lot de fromages
« entiers ou en morceaux, portera diagonalement sur une
« bande noire apparente, en caractères blancs d'au moins
« deux centimètres de haut, l'indication de la teneur en
« matières grasses par la formule : « X... p. 100 de ma-
« tières grasses ».

« La nature du lait employé, lorsqu'il ne s'agira pas de
« lait de vache, devra être également indiquée par une ins-
« cription en caractères très apparents. »

Art. 16. — « Il est interdit de détenir en vue de la vente,
« de mettre en vente ou de vendre des fromages fondus qui
« présenteraient la forme ou les caractéristiques extérieures
« de fromages obtenus directement par empressement du
« lait, du lait écrémé ou de la crème, à moins que ces fro-

« mages ne portent imprimée sur la croûte la mention « fromage à pâte fondue ».

« Les fromages fondus, emballés en boîtes, détenus et transportés en vue de la vente, mis en vente ou vendus, doivent porter l'indication du poids net à la sortie de l'usine. »

Les indications, qui accompagnent un fromage de spécialité principale défini, font connaître aux consommateurs les caractéristiques, incluses sous sa dénomination, sa provenance et sa teneur en matière grasse. La « bande noire » révèle qu'il s'agit de fromages non dénommés, et indique la teneur en matière grasse. Mais ces indications ne fournissent guère à la clientèle qu'une garantie de valeur limitée, analogue à celle que nous avons reconnue aux produits vendus sous une dénomination figurant au décret du 25 mars 1924, et qui résulte des vérifications éventuelles du service des fraudes.

La garantie revêt pourtant une portée plus large, pour les fromages définis, du fait que les indications obligatoires sont plus nombreuses et surtout que la dénomination officielle englobe des caractéristiques plus précises que celles du décret de 1924. Mais les mentions, qui accompagnent les fromages, même définis, ne confèrent pas à l'acheteur une sécurité aussi grande que celle procurée aux consommateurs de lait par les prescriptions minutieuses de la loi du 2 juillet 1935, qui, suivant toute la série des opérations laitières depuis leur origine, procurent aux acheteurs la garantie d'un contrôle effectif préalable à la vente.

Le contrôle préalable est un élément essentiel à la garantie, sous le régime de la normalisation. Aussi peut-on conclure que si le règlement du 20 octobre 1936 a établi de

véritables normes, en précisant les caractéristiques des principales spécialités de fromages, il n'est pas allé jusqu'au terme de la normalisation : la marque de garantie apposée après contrôle.

Il n'est pas certain, d'ailleurs, que les consommateurs trouveront toujours dans les indications obligatoires ou dans la bande noire une garantie de la composition exacte des fromages. Un rapport présenté par le Syndicat de la Crèmerie française a fait de sérieuses réserves sur les possibilités d'application du règlement du 20 octobre 1936 dans le commerce de détail (1).

« Le détaillant, lit-on dans ce rapport, est dans l'obligation, pour satisfaire la clientèle, de détenir toutes les sortes de fromages et leurs diverses qualités.

« Une grande partie de ceux-ci ne peuvent être vendus dans l'état où le fabricant les envoie sur le marché, et des soins appropriés, pouvant durer plusieurs semaines, sont encore nécessaires avant que l'affinage des fromages soit parvenu au point normal.

« Pour arriver à cet affinage, il est obligatoire que les fromages soient nus, c'est-à-dire débarrassés de toute enveloppe. Les exigences édictées par le règlement d'administration publique ne pourront donc être appliquées, car les bandes ou les étiquettes prévues par ce règlement ne resteront pas adhérentes aux fromages, qui auront été retournés journellement pendant plusieurs semaines. Quelle sera la situation du crémier possédant dans sa cave des bries de Touraine, de la Meuse et de Meaux, qu'il met en vente en morceaux, indifféremment, lorsqu'ils arrivent à être faits à point ? Pourra-t-il lui-même en dé-

(1) Annales de la crèmerie française, juillet 1937, page 24.

« terminer exactement la provenance, alors que, pendant
« trois semaines, ces fromages ont été l'objet de soins et de
« sélection, les fromages les plus affinés devant être vendus
« les premiers ?

« D'autre part, s'il est compréhensible que l'on veuille
« conserver à certain fromage un poids déterminé pour per-
« mettre à celui-ci son appellation, il est tout à fait excessif
« d'en fixer la teneur totale en matière grasse, comme le
« règlement le fait, pour les camemberts et les Pont l'Evê-
« que. Ce sont les détaillants qui seront victimes de la
« mesure prise, alors que seuls les fabricants devraient sup-
« porter la responsabilité de leur fabrication. En effet, dans
« les caisses de camemberts, il n'est pas rare de rencon-
« trer des boîtes qui ne sont pas remplies par les fromages
« qu'elles contiennent.

« Quant aux fromages de chèvre, qui sont habituellement
« vendus sur les marchés, car ils sont fabriqués par de
« petits producteurs, comment arrivera-t-on à retrouver
« leur identité ? On ne pourra jamais obliger les paysans
« à faire faire des bandes à leur nom pour appliquer celles-
« ci sur leurs fromages.

« Si nous abordons les fromages à la crème, les embû-
« ches créées au détaillant sont telles qu'on ne peut que l'en-
« gager à n'en pas vendre, car il est impossible à un cré-
« mier de connaître la teneur moyenne en matière grasse
« du fromage blanc, souvent écrémé complètement, et de
« la crème qu'il servira à son client. Il est probable égale-
« ment que, pour échapper à la rigueur de la loi, les affi-
« ches de mise en vente de fromages seront uniformément
« noires et leur teneur en matière grasse sous-estimée ».

CHAPITRE IV

La Convention Internationale de Rome du 26 avril 1934.

Pour compléter l'exposé des dispositions législatives ou réglementaires concernant les fromages, il est intéressant de mentionner la convention internationale pour l'unification des méthodes de prélèvement des échantillons et d'analyse des fromages, signée à Rome le 26 avril 1934.

Les ratifications de la France sur cet acte ayant été déposées à Rome le 27 février 1935, un décret en date du 20 août 1935 (*J. O.* du 31 août 1935) l'a promulguée et rendue exécutoire, conformément aux dispositions de l'article 10 de la convention, à la date du 12 octobre 1935.

La convention a été adoptée comme conclusion des travaux d'une conférence qui avait réuni à Rome, au siège de l'Institut international d'agriculture, les représentants des Etats suivants : Allemagne, Belgique, Danemark, France, Grèce, Hongrie, Italie, Norvège, Pays-Bas, Tunisie, Suède, Suisse, Tchécoslovaquie et Yougoslavie.

Le but de la convention de Rome est indiqué dans le préambule : (Les chefs de ces Etats) « Ayant jugé qu'il est « désirable d'unifier les méthodes de prélèvement des « échantillons et d'analyse des fromages, dans le but d'éli-
« miner et, le cas échéant, d'aplanir les contestations sus-
« ceptibles de se produire dans le commerce international
« et ayant reconnu l'utilité d'une collaboration plus étroite
« à cette fin, ont décidé de conclure une convention... ».

Aux termes de l'article 1^{er}, « En vue d'assurer l'application des principes fixés par les articles 2 et 3 ci-après, les parties contractantes s'engagent à introduire dans leur réglementation des prescriptions sur la prise d'échantillons et l'examen chimique des fromages (humidité et matière grasse), applicables en cas de contestations qui pourraient surgir dans le commerce international ».

L'article 2 détermine le mode de prélèvement des échantillons, qui doit tenir compte de l'espèce du fromage, de sa grosseur et de la consistance de la pâte. Les échantillons doivent représenter, aussi fidèlement que possible, chaque partie consommable du fromage et être prélevés en conformité des prescriptions de l'annexe « A » de la convention, relative au prélèvement d'échantillons.

L'examen chimique doit être opéré, en ce qui concerne le dosage de l'humidité et la détermination de la matière grasse, en suivant les méthodes indiquées dans l'annexe « B », relative à l'examen chimique.

En ce qui concerne les modifications ultérieures aux règles de prélèvement d'échantillons ou aux méthodes d'analyse, une commission prévue à l'article 7 de la convention, tenant compte des renseignements transmis par les gouvernements, établit une notice déterminant les règles nouvelles obligatoires (article 3).

L'article 4 organise une procédure de conciliation, d'ailleurs facultative, en cas de contestation sur l'interprétation des clauses de la convention. L'une des parties intéressées peut, d'accord avec l'autre partie, demander à l'Institut International d'Agriculture de procéder à un essai de conciliation. A cet effet, un comité, composé d'experts désignés par les Etats intéressés et par l'Institut International d'Agriculture, doit examiner le différend en tenant compte de

tous documents et éléments probatoires utiles. L'Institut International est chargé de notifier le rapport déposé par le comité à chacun des pays intéressés, toute liberté d'action ultérieure des gouvernements étant réservée.

Après avoir épuisé tous les moyens de régler à l'amiable leur différend, les parties intéressées peuvent s'entendre pour le soumettre en dernière instance à la Cour Permanente de Justice Internationale.

Les gouvernements intéressés s'engagent à supporter en commun les frais de la mission confiée aux experts.

La convention de Rome est une convention du type des conventions dites « ouvertes » : les pays non signataires peuvent en effet y adhérer sur leur simple demande. L'adhésion doit être notifiée par voie diplomatique au gouvernement italien, et, par celui-ci, aux Etats contractants ainsi qu'à l'Institut International d'Agriculture.

De même, tout Etat contractant peut, et tout temps, notifier au gouvernement italien que la convention est applicable à tout ou partie des territoires soumis à sa souveraineté ou à son autorité.

Si, hors les cas prévus aux articles 2 et 3, un Etat contractant veut apporter une modification au texte des annexes A et B, il doit en donner communication à l'Institut International d'agriculture. L'Institut soumet le texte des modifications demandées à l'approbation d'une commission de cinq experts, désignés par lui pour trois ans après consultation des Etats contractants. La commission entend un expert désigné par le gouvernement qui demande la modification.

Dans le cas où la commission approuve les modifications demandées, l'Institut en avise les Etats contractants et les invite à y donner leur adhésion dans le délai de six mois.

A l'expiration de ce délai, les Etats contractants qui n'ont pas répondu sont considérés comme acceptants.

L'Institut International d'Agriculture communique aux pays contractants, par lettre, l'adhésion unanime à la modification proposée ; celle-ci entre en vigueur six mois plus tard.

Tout Etat contractant peut dénoncer la convention, soit pour la totalité de ses territoires, soit pour tout ou partie de ses colonies, protectorats, possessions ou territoires visés à l'article 6. Il doit notifier sa décision au gouvernement italien, qui en avise immédiatement les autres Etats adhérents et l'Institut International d'Agriculture. La dénonciation ne produit son effet qu'à l'égard du pays qui l'a faite et seulement un an après la date où le gouvernement italien en a reçu notification.

La convention, décide l'article 9, sera ratifiée aussitôt que possible. Les ratifications sont déposées auprès du gouvernement italien, qui en avise les autres puissances contractantes et l'Institut International d'Agriculture.

Chaque pays a la faculté de déclarer, au moment du dépôt de sa ratification, qu'il subordonne la mise en vigueur de la convention, en ce qui le concerne, à son application par certains pays nommément désignés.

La convention entrera en vigueur, aux termes de l'article 10, lorsqu'elle aura été ratifiée au moins par trois Etats souverains, inconditionnellement ou sous des conditions déjà réalisées ; dans ce cas, l'entrée en vigueur aura lieu six mois après la date du dépôt de la troisième ratification.

Pour tous les autres pays ratifiants ou adhérents, la convention entrera en vigueur dans un délai de six mois, au fur et à mesure du dépôt de leur ratification ou de leur adhésion.

Au moment de signer la convention, la délégation danoise a fait la déclaration suivante : « Le gouvernement « danois est d'opinion qu'il est très difficile de fixer des « prescriptions générales sur le prélèvement d'échantillons « et l'examen des fromages applicables dans tous les cas « et dans tous les pays. En conséquence, le gouvernement « danois est d'avis que ces prescriptions ne doivent pas « faire partie d'une convention internationale, mais qu'il « faut laisser à chaque pays le soin de les fixer ».

Les représentants des Etats-Unis du Brésil et de la Finlande n'ayant pu, à cause de circonstances fortuites, participer aux séances de la conférence, ont pris connaissance de la convention du 26 avril 1934 et, la considérant comme conforme aux intérêts de leurs pays et l'approuvant complètement, ils l'ont signée, d'accord avec tous les autres Etats signataires, respectivement au nom du Brésil et de la Finlande, en qualité de pays contractants.

L'annexe A de la convention distingue, selon la nature des fromages, plusieurs méthodes de prélèvement des échantillons,

En général, pour les petits fromages, il est préférable de tailler en secteur. On applique la sonde si l'âge du fromage dépasse un mois.

La taille en secteur doit être faite en partant du bord ou du centre d'une des faces, et en cautérisant immédiatement la surface mise à découvert, par exemple pour les fromages Port Salut.

Pour le prélèvement par sonde, on choisit la sonde selon les dimensions du fromage. L'annexe détermine, selon les variétés de fromages, les directions que la sonde doit emprunter.

Le poids des échantillons doit être d'au moins 40 grammes.

L'échantillon doit être mis immédiatement dans un vase en métal ou en verre soigneusement fermé, et examiné le plus tôt possible. S'il ne peut être placé immédiatement dans un tel vase, on l'enveloppe provisoirement dans une feuille d'étain, mais jamais il ne doit être enveloppé, ni laissé en contact, avec du papier ou autres matières absorbantes.

L'échantillon doit être finement râpé, mélangé avec précaution et immédiatement avant chaque analyse.

Pour les fromages qui ne se prêtent pas à ces procédés, on découpe un secteur d'un poids minimum de 50 grammes de façon à obtenir 40 gr. de produit consommable après avoir détaché la croûte de moisissures tapissant les faces externes. La masse obtenue doit être parfaitement homogénéisée à l'aide de la spatule ou du mortier.

Dans les fournitures de fromage en masse (par wagon), les prélèvements d'échantillons doivent être effectués de manière à obtenir un échantillon moyen réel, mais en évitant une dépréciation sensible des fromages expédiés.

L'examen chimique, objet de l'annexe B, porte sur le dosage de l'humidité et le dosage de la matière grasse.

Pour doser l'humidité, on pèse cinq grammes de fromage dans une petite capsule plate. Si l'on fait usage de sable purifié, obligatoire pour les fromages à pâte molle, l'échantillon pesé est mélangé prudemment au moyen d'une baguette en verre à bout aplati, tarée avec la capsule.

Il est recommandé de dessécher l'échantillon, d'abord à la température ordinaire, pendant 16 heures au moins, en s'aidant, si possible, du vide, puis directement à 105° centigrades au moins.

On poursuit la dessiccation et on répète les pesées à courts intervalles jusqu'à poids constant.

Le dosage de la matière grasse est basé sur la méthode Schmid-Bondzynski-Ratzlaff.

Si l'on ne dispose pas d'un appareil permettant de procéder directement à toutes les opérations du dosage dans le même tube et d'extraire la totalité de la matière grasse, on pèse trois grammes de fromage dans un petit ballon d'environ 50 centimètres cubes ; on ajoute 10 centimètres cubes d'acide chlorhydrique ($D = 1.125$) ; on chauffe doucement en agitant avec précaution jusqu'à complète dissolution du fromage.

Le contenu du ballon est introduit dans un cylindre bouché, on rince l'intérieur du ballon d'abord avec 10 centimètres cubes d'alcool à 96°, puis avec 25 centimètres cubes d'éther pur, et, finalement, avec 25 centimètres cubes d'éther de pétrole (point d'ébullition : $40^\circ = 60^\circ \text{ C.}$).

Les liquides de rinçage doivent être ajoutés à la solution de fromage et on secoue le cylindre prudemment après chaque addition, en prenant soin de le boucher au préalable avec un bouchon de liège humecté d'eau. On laisse au repos environ pendant deux heures, de manière à obtenir une séparation complète de la solution étherée de graisse.

La solution limpide étherée de graisse est séparée aussi complètement que possible (de manière à ne laisser que 1 centimètre cube au plus) et versée dans un petit ballon taré ; on introduit dans le cylindre environ 25 centimètres cubes d'un mélange à parties égales d'éther et d'éther de pétrole, puis on agite à différentes reprises. Après une heure de repos, le liquide étheré est de nouveau séparé et

on l'introduit aussi complètement que possible dans le ballon taré. Cette opération se répète une seconde fois.

La solution éthérée de graisse totale est alors distillée et le résidu est chauffé en étuve à environ 102° C jusqu'à poids constant.

On peut se rendre compte, par l'examen des annexes de la convention de Rome, combien sont délicates les opérations de prélèvement d'échantillons et d'analyse des fromages. L'adoption par les Etats signataires de méthodes uniformes a eu pour objet, en unifiant ces procédés, de prévenir ou d'aplanir les contestations dans le domaine international. Mais ces méthodes méritent d'être aussi appliquées dans l'économie interne.

Les prélèvements d'échantillons et les analyses effectués dans le régime de la répression des fraudes permettent de déceler les fraudes et falsifications et fournissent la preuve des délits à punir. Ces opérations forment le contrôle technique des prescriptions de la loi du 1^{er} août 1905.

La définition des principales spécialités fromagères appelle aussi, pour la mise à exécution des dispositions de la loi du 2 juillet 1935, un contrôle des caractéristiques des produits, dénommés ou non dénommés, effectué par le service de la répression des fraudes.

Enfin la normalisation proprement dite, qui délivre aux produits une marque de garantie, comporte la vérification préalable de leur conformité aux normes adoptées.

Dans tous les cas, il semble souhaitable que les méthodes de prélèvement et d'analyse, tout au moins dans les pays signataires de la convention de Rome, s'inspirent des principes arrêtés par cette convention après une étude appro-

fondie. Cette unification des méthodes, véritable normalisation du contrôle technique, réalisée sur le plan international, doit être introduite aussi dans la réglementation intérieure des Etats.

CHAPITRE V

La normalisation des beurres exportés.

Les décrets du 25 juillet 1935 et du 7 avril 1938, mis en application par les arrêtés pris par les ministres de l'agriculture et des finances (du « Budget », en 1938), achèvent l'évolution jusqu'ici décrite de la politique des produits laitiers et consacrent nettement, pour la première fois en France, en ce qui concerne les beurres exportés, la normalisation intégrale, comportant garantie de qualité et contrôle préalable.

SECTION I. — LE DÉCRET ET L'ARRÊTÉ DU 25 JUILLET 1935.

Le décret du 25 juillet 1935 (*J. O.* du 27 juillet 1935) vise la loi du 2 juillet 1935 et les délibérations du comité central du lait en date des 11 et 12 juillet 1935. Il pose le principe de l'octroi d'allocations forfaitaires aux exportateurs de beurres, dans des conditions à déterminer par arrêté interministériel.

Article 1^{er}. — « Les coopératives laitières, d'une part, les « industriels transformateurs de lait, les commerçants en « produits laitiers patentés avant le 1^{er} janvier 1935, d'autre « part, qui justifieront avoir exporté des beurres, pourront « bénéficier d'allocations forfaitaires, dans des conditions « qui seront fixées par arrêté des ministres de l'agricul- « ture et des finances ».

C'est dans l'arrêté prévu par le décret du 25 juillet 1935, et pris le même jour (*J. O.* du 27 juillet 1935), que le prin-

cipe de la normalisation est introduit. Cet arrêté réserve, en effet, le bénéfice du remboursement des droits prévu par le décret à l'exportation de beurres réalisant certaines conditions de qualité et de présentation.

Aux termes de l'article 1^{er}, peuvent bénéficier de ce remboursement les entreprises qui exportent des beurres de qualité saine, loyale et marchande, n'ayant pas subi d'altération, conformes aux prescriptions édictées en vertu des lois des 1^{er} août 1905 et 2 juillet 1935, et répondant de plus aux conditions générales de qualité définies par la législation du pays de destination ; ces produits doivent être présentés dans un emballage conforme aux types en usage dans le commerce international.

Cet article exige donc deux sortes de conditions. D'une part, la marchandise doit être conforme aux prescriptions des lois de 1905 et de 1935. L'arrêté, sur ce point, se place dans le cadre de la législation sur les fraudes et de la législation sur la qualité du lait. Mais il déborde ce domaine et introduit des notions nouvelles : qualité conforme à la législation du pays destinataire et emballage conforme aux types en usage dans le commerce international. L'esprit de la nouvelle réglementation n'est plus, en effet, d'assurer au public en général des produits sains ou de qualité, mais de trouver, pour les beurres, des débouchés à l'étranger. Pour y réussir, il faut bien tenir compte des convenances, des goûts des acheteurs du dehors et de la présentation habituelle dans les échanges internationaux. C'est bien l'idée de type, de norme, que l'arrêté du 25 juillet 1935 a introduite.

L'article 5 prévoit un contrôle de la qualité. Ce contrôle s'exerce dans le cadre habituel de la législation sur les fraudes : il est effectué par le service de la répression des

fraudes ou par les agents accrédités à cet effet par ce service.

Mais ce contrôle présente un caractère nouveau fort important : il est nécessairement préalable à la sortie de la marchandise. Les intéressés désireux de bénéficier des allocations prévues doivent, antérieurement à toute exportation, adresser au ministère de l'agriculture une demande en quatre exemplaires comportant, obligatoirement, leurs nom et adresse, le point de sortie du territoire douanier français, le pays de destination du produit exporté, l'espèce, l'emballage et la quantité des produits à exporter (art. 2).

L'examen de qualité s'effectue au point de sortie, à moins que l'exportateur n'indique sur sa demande qu'il désire faire effectuer ce contrôle au lieu de départ de la marchandise.

Les beurres qui ont fait l'objet d'un examen favorable de qualité au lieu de départ peuvent néanmoins être examinés à nouveau, au point de sortie, par le service de la répression des fraudes.

Le résultat de l'examen est constaté, soit par un visa apposé par le service de la répression des fraudes sur l'exemplaire de l'autorisation détenu par le service des douanes, lorsque cet examen a été effectué au point de sortie, soit par un procès-verbal, dont deux exemplaires sont transmis au bureau de douane de sortie, lorsque cet examen, après accord avec le service de la répression des fraudes, a été effectué au lieu de départ. Un des exemplaires de ce procès-verbal de contrôle est annexé par le service des douanes à l'autorisation correspondante et renvoyé au ministère de l'agriculture.

Au cas où l'examen, soit au lieu de départ, soit au point

de sortie, a été défavorable, les beurres en ayant fait l'objet ne bénéficient pas du remboursement des droits.

Si, malgré l'avis défavorable du service de la répression des fraudes en ce qui concerne la qualité, l'intéressé exporte ses beurres, le visa de sortie du bureau de douane ne peut être apposé sur l'autorisation délivrée par le ministre de l'agriculture.

Les autorisations portent sur des quantités et sur une durée limitée. Aux termes de l'article 4 : « Les autorisations
« seront délivrées seulement pour des quantités comprises
« entre 2 et 150 quintaux. Elles auront une durée de validité
« de quinze jours et ne pourront en aucun cas être pro-
« longées (1) ».

« Un exportateur ne pourra, pour une même période
« fixée par avis publié au *Journal Officiel*, recevoir d'auto-
« risations pour des quantités supérieures à 150 quintaux
« au total. Une nouvelle autorisation ne pourra être accor-
« dée qu'après l'écoulement du délai précité à compter de
« la délivrance de la précédente autorisation.

« Un exemplaire de l'autorisation sera remis à l'intéressé,
« un second exemplaire sera adressé au bureau de douane
« de sortie et un troisième au service de la répression des
« fraudes. Le dernier exemplaire sera conservé au ministère
« de l'agriculture ».

D'autre part, « les points de sortie indiqués sur la de-
« mande ne pourront être modifiés. Toutefois, la marchan-
« dise pourra être acheminée sur un pays autre que celui
« indiqué dans la demande originale, sous réserve d'en
« aviser au moins quatre jours à l'avance le bureau de

(1) Un arrêté du 1^{er} septembre 1936 (*J. O.* du 2 septembre 1936) a prévu que les autorisations ne seraient délivrées que pour des quantités de 2 à 100 quintaux.

« douane de sortie et le service de la répression des
« fraudes » (art. 3).

« Un avis publié au *Journal Officiel*, précise l'article 7 de
« l'arrêté, indiquera aux intéressés le montant unitaire des
« allocations auxquelles ils auront droit. Celles-ci seront
« liquidées d'après le taux en vigueur au jour de l'enre-
« gistrement de la demande d'exportation au ministère de
« l'agriculture (service du lait). Cette date sera mentionnée
« sur la demande ».

« Les produits ayant bénéficié des dispositions ci-dessus
« ne pourront éventuellement être réadmis en franchise, et
« dans le délai maximum d'un mois à compter de la sortie,
« que sous réserve de la souscription par le réimportateur
« d'un engagement, cautionné, établi en double exemplaire,
« de restituer l'allocation » (art. 8).

Les dispositions du décret du 25 juillet 1935, et les mesures d'application prévues par l'arrêté interministériel de même date ont pour objet d'encourager les producteurs et les commerçants nationaux de beurres, par l'octroi d'allocations, à fabriquer ou à présenter, en vue de l'exportation, des produits conformes, comme qualité et emballage, à la fois aux prescriptions de la législation intérieure et aux types demandés par la clientèle étrangère. Celle-ci trouve, dans l'examen de la qualité et dans l'apposition du visa sur l'autorisation, condition nécessaire de l'attribution des allocations, la garantie de conformité résultant d'un contrôle toujours préalable et effectif, sur la marchandise exportée elle-même.

SECTION II. — LE DÉCRET ET L'ARRÊTÉ DU 7 AVRIL 1938.

Le décret du 7 avril 1938 (*J. O.* du 9 avril 1938) paraît se borner à supprimer le caractère forfaitaire de l'allocation

prévue par le décret du 25 juillet 1935. Mais, pour les conditions d'octroi de cette allocation, il renvoie à un arrêté interministériel qui, pris le même jour (*J. O.* du 9 avril 1938), introduit, dans le régime de l'exportation des beurres, la notion nouvelle de la marque de qualité (1).

Le décret et l'arrêté du 7 avril 1938 n'abrogent d'ailleurs pas les dispositions du décret et de l'arrêté de 1935. Le régime décrit plus haut continue de fonctionner ; mais, à côté, joue désormais un régime d'allocations plus favorable, pour les beurres revêtus de la marque de qualité. Les modifications apportées à l'article 7 de l'arrêté du 25 juillet 1935 par l'arrêté du 7 avril 1938 précisent en effet :

« L'allocation attribuée aux bénéficiaires des autorisations « sera calculée sur les quantités dont l'exportation aura été « constatée dans les conditions ci-dessus par le bureau de « douane de sortie. Le taux de cette allocation pourra être « majoré pour les exportations faites sous le couvert de la « marque de qualité définie à l'article 7 *bis* du présent « arrêté, sans que le montant de cette majoration puisse dé- « passer 2 fr. par kilogramme ».

Le régime de la marque de qualité comporte un sérieux renforcement du contrôle. Le contrôle est, en effet, double. Tout d'abord, la délivrance de la marque de qualité est subordonnée aux résultats d'une expertise d'échantillons prélevés chez les demandeurs ; puis s'exerce le contrôle sur les beurres exportés, dans les conditions prescrites par l'arrêté de 1935, mais l'analyse du laboratoire d'Etat des fraudes peut être complétée par un examen d'échantillons confié à des experts.

(1) Le décret nouveau supprime aussi l'obligation, pour les bénéficiaires éventuels de ses dispositions, d'être patentés « *avant le premier janvier 1935* ».

La collaboration professionnelle est admise officiellement par l'arrêté du 7 avril 1938. L'innovation est d'importance. L'application de la loi du 1^{er} août 1905 est exclusivement confiée au service administratif de la répression des fraudes. Ce même service assure seul, d'après l'arrêté du 25 juillet 1935, le contrôle de la qualité et de la présentation des beurres exportés. Au contraire, suivant l'arrêté du 7 avril 1938, des experts, nommés sur la présentation d'un groupement interprofessionnel, peuvent être appelés à procéder à un examen parallèle des échantillons, et ils procèdent *seuls* à l'expertise préalable à la délivrance de la marque de qualité.

Nous avons relevé, dans la loi du 2 juillet 1935, plusieurs dispositions conférant au Comité Central du lait, ou aux Comités départementaux, un pouvoir consultatif. Mais l'arrêté du 7 avril 1938 va plus loin : il confie à un groupement interprofessionnel un véritable pouvoir de décision. La marque de qualité est la condition indispensable de la majoration des allocations. En la délivrant, le groupement interprofessionnel permet aux exportateurs d'engager les finances publiques. De plus, le règlement, élaboré par ce groupement et approuvé par le ministre, prend la valeur d'un texte officiel.

Dès le 13 juin 1938 (*J. O.* du 27 juillet 1938), le ministre de l'agriculture a signé l'arrêté prévu par l'arrêté interministériel du 7 avril 1938. Ce texte confie la délivrance de la marque de garantie au Comité national de propagande pour l'amélioration et le développement de la consommation du lait, des beurres et des fromages, 11 *bis*, rue Scribe, à Paris.

L'article 2 approuve les modalités de délivrance de la marque de qualité fixées par le règlement annexé à l'arrêté.

Toutes modifications à ce règlement devront être approuvées dans les mêmes conditions.

Le « règlement de la marque collective de qualité des beurres français », adopté par le Comité national de propagande du lait et approuvé par le ministre de l'agriculture, précise, en 20 articles, les caractères juridiques de la marque de qualité, ses conditions d'attribution et d'utilisation, ainsi que les modalités du contrôle.

La marque collective de qualité est constituée par une vignette représentant la marque déposée le 9 juin 1937 et enregistrée, sous le n° 315.350, conformément aux dispositions de la loi du 23 juin 1857, modifiée par des lois ultérieures. Le Comité national de propagande du lait entend en revendiquer la propriété exclusive et en poursuivre la contrefaçon et l'usage frauduleux.

En aucun cas, décide l'article 5, la garantie syndicale ne saurait engager la responsabilité syndicale. Au cas où un adhérent fautif serait poursuivi, il le serait en son nom personnel.

Pour obtenir le bénéfice d'utiliser la marque collective de qualité, toute beurrerie coopérative ou industrielle devra, stipule l'article 6 :

1° Se soumettre à l'examen préliminaire, prévu par l'article 7 *bis* de l'arrêté du 7 avril 1938 ;

2° Si cet examen a été satisfaisant, adhérer au Comité national de propagande du lait ;

3° Accepter le règlement du comité concernant l'usage de la marque collective de garantie ;

4° Fournir au comité la preuve qu'elle traite : lait, crème ou beurre ;

5° Produire ses statuts ou sa patente.

Sous le régime de la marque de qualité, le contrôle n'est plus confié exclusivement au service de la répression des fraudes. Ses agents, sans doute, demeurent seuls chargés d'effectuer les prélèvements d'échantillons ; mais à côté de l'analyse par les services de l'Etat apparaît, dans l'arrêté interministériel de 1938, la règle de l'analyse par des experts émanant des groupements professionnels.

L'arrêté du 7 avril 1938 précise le mode de désignation des experts et décrit les deux phases de la procédure préalable à la délivrance de la marque de qualité.

« Les fabricants de beurre, les coopératives laitières et les
« marchands beurriers désireux de bénéficier de la marque
« de qualité devront en faire la demande au ministère de
« l'agriculture (Service de la viande et du lait) par l'in-
« termédiaire de ce groupement (le groupement interprofes-
« sionnel chargé de délivrer la marque de qualité). Des
« échantillons de beurre seront prélevés dans les usines des
« demandeurs par les agents de la répression des fraudes
« et seront adressés en port payé, aux frais de l'intéressé,
« au laboratoire national des industries laitières à Paris,
« où ces échantillons seront numérotés et soumis anony-
« mement à trois experts, qui en évalueront la qualité sui-
« vant une échelle de pointage déterminée à l'avance. Les
« beurres ayant obtenu un nombre de points suffisant
« seront conservés au laboratoire national des industries
« laitières et soumis de nouveau à l'appréciation des experts
« après un délai qui sera fixé dans les conditions prévues à
« l'alinéa 3 du présent article.

« Si ce second examen révèle que la qualité correspond
« toujours au nombre de points exigé, l'exportateur aura le
« droit d'apposer une marque de qualité sur les emballages
« des beurres destinés à l'exportation.

« Les trois experts, chargés d'effectuer, pendant une période de temps déterminée, ces examens de qualité, seront désignés par voie de tirage au sort sur une liste arrêtée par le ministre de l'agriculture sur la proposition du groupement interprofessionnel visé au premier alinéa du présent article et après avis du comité central du lait. Leurs fonctions seront gratuites.

« La période pendant laquelle opèreront les experts tirés au sort, l'importance des échantillons de beurre prélevés, les conditions dans lesquelles ces échantillons seront présentés aux experts, les échelles de pointage, le nombre de points à obtenir, les modalités et la durée de conservation des échantillons seront déterminés par arrêté du ministre de l'agriculture.

« Le personnel et le matériel nécessaires à la réception, la conservation, l'examen des échantillons au laboratoire national des industries laitières et la vente, après épreuves, desdits échantillons seront fournis par le groupement interprofessionnel ci-dessus visé » (art. 7 *bis*).

Lorsque les résultats de l'expertise ont été favorables, la marque de qualité est délivrée, décide l'article 7 *bis*, alinéa 1^{er}, par le groupement interprofessionnel désigné auquel l'exportateur doit adhérer.

L'examen préalable à l'admission à l'usage de la marque de qualité est effectué sur un échantillon prélevé par le service de la répression des fraudes. Cet échantillon doit être conditionné dans les emballages utilisés pour l'exportation par la beurrerie intéressée et adressé à ses frais au Laboratoire national des industries laitières (à Paris, rue de l'Arbalète).

Les échantillons, présentés aux experts sous un simple numéro garantissant l'anonymat des lots, sont soumis, dans

un délai de 48 heures après l'arrivée au laboratoire, à un premier contrôle comportant :

a) une analyse destinée à vérifier si le beurre en question est conforme aux exigences de la législation française ;

b) une appréciation de qualité cotée en points suivant l'échelle ci-après :

Beurres de crèmes pasteurisées. — Pasteurisation : 15 ; goût : 35 ; arôme : 5 ; consistance et salage : 15 ; humidité : 15 ; présentation (emballage) : 15. Total : 100.

Autres beurres. — Pasteurisation : 0 ; goût : 45 ; arôme : 10 ; consistance et salage : 15 ; humidité : 15 ; présentation (emballage) : 15. Total : 100.

Toute beurrerie n'obtenant pas, après ce premier examen, pour les échantillons présentés, un total de points au moins égal à 80, est avisée de l'impossibilité pour elle de bénéficier de la marque collective de qualité, jusqu'à nouvelle expertise effectuée sur sa demande.

Huit jours après la date d'expédition, les échantillons sont, après conservation à 10 degrés centigrades, soumis à une nouvelle appréciation de qualité, dans les mêmes formes et selon l'échelle de points suivante :

Beurres de crèmes pasteurisées. — Pasteurisation : 25 ; goût : 65 ; arôme : 10. Total : 100.

Autres beurres. — Pasteurisation : 0 ; goût : 80 ; arôme : 20. Total : 100.

Toute beurrerie obtenant 80 points au second examen peut être « approuvée ».

Si le total est inférieur à 80 points, la beurrerie est avisée de son élimination, et elle a la faculté de présenter une nouvelle demande dans un délai d'un mois.

Les échantillons prélevés sont, après contrôle, vendus à la commission au bénéfice de l'intéressé par l'intermédiaire

d'un mandataire ou du commissionnaire aux halles centrales de Paris, désigné par la beurrerie intéressée.

Au cas où la beurrerie n'aurait pas désigné d'intermédiaire, le comité national de propagande fait procéder à la vente par le président du syndicat des mandataires en beurres aux halles centrales de Paris, qui crédite la laiterie du montant du prix.

La beurrerie susceptible d'être « approuvée » après l'expertise des échantillons de sa production doit adresser une demande d'adhésion au comité national de propagande, verser le montant de la cotisation annuelle, soit 150 francs, et signer l'engagement de se soumettre à tous les contrôles qui peuvent être exercés depuis l'usine jusqu'au point de sortie et d'expédition des beurres destinés à l'exportation portant la marque collective de garantie.

Toute beurrerie « approuvée » reçoit un monogramme d'immatriculation et, sur demande écrite, des vignettes numérotées, par les soins du comité national de propagande, qu'elle appose sur ses emballages, à raison d'une vignette par colis (art. 11).

En vue de couvrir les frais de délivrance de la marque collective de qualité, les beurreries « approuvées » ont à verser au comité national de propagande une redevance de 0 fr. 10 par kilo de beurre exporté sous le couvert de la marque (art. 14).

Aux termes de l'article 13, le monogramme d'immatriculation de la beurrerie et les vignettes ne doivent figurer que sur les colis destinés à l'exportation.

En outre, et jusqu'à nouvel avis, il est interdit aux beurreries approuvées de faire état de l'approbation du comité national sur leurs papiers de commerce, factures, étiquettes, etc.

Les exportations doivent être faites soit en caisses, soit en tonneaux en bois, d'une contenance et d'un poids net de 25 kilos, 25 kilos 400 ; 50 kilos ou 50 kilos 800.

Les beurres exportés sous le couvert de la marque doivent répondre aux conditions prescrites par l'article 12 :

1° provenir du traitement du lait, de la crème ou d'un malaxage de beurre d'une région déterminée, effectué exclusivement dans l'usine du bénéficiaire de la marque ;

2° être conformes aux échantillons présentés à l'examen préliminaire prévu à l'article 7 et, notamment, être expédiés dans les emballages utilisés pour le conditionnement des échantillons présentés à l'examen préliminaire.

Indépendamment de l'examen préalable à l'admission au bénéfice de la marque, les beurres exportés sous la marque de qualité demeurent assujettis au contrôle du service de la répression des fraudes, prévu par l'article 5 de l'arrêté du 25 juillet 1935. L'article 7 *ter* de l'arrêté du 7 avril 1938 permet en outre aux agents du service de prélever des échantillons à fin d'examen par les experts. L'article 17 du règlement du Comité national de propagande détermine le moment où seront effectués ces prélèvements, le poids des échantillons et les sanctions applicables au cas où les beurres ne répondraient plus à la qualité exigée.

Des prélèvements de beurre présenté dans des emballages portant la marque collective de garantie peuvent être effectués dans les conditions prévues à l'article 7, soit dans les beurreries « approuvées », en vue de vérifier la qualité des produits fabriqués pour l'exportation, soit pendant le transport de ces produits, soit au moment de leur passage en douane.

Les échantillons de beurre, prélevés dans ces conditions

et d'un poids maximum de 1 kilogramme, sont soumis au contrôle de qualité décrit à l'article 8. Si, à l'analyse, les échantillons ne répondent pas aux prescriptions de l'article 8, un avertissement est adressé à l'établissement intéressé. En cas de récidive, il est privé pendant un an du droit d'utiliser la marque. Dans ce cas, outre les sanctions légales, la beurrerie est frappée, par décision du conseil de direction, d'une amende de 500 francs à 5.000 francs à verser au comité national de propagande.

L'article 18 réserve au comité national de propagande le droit de déterminer et de définir la liste et les caractéristiques des emballages seuls agréés par lui en vue de l'obtention de la marque. Ses décisions à cet égard ne sont obligatoires pour les beurreries « approuvées » qu'après un délai de trois mois.

Les vignettes sont la propriété du comité et une « beurrerie approuvée » n'a pas le droit de s'en dessaisir pour les remettre à autrui, même à une autre beurrerie « approuvée », sous peine de retrait de la marque, sans préjudice des sanctions légales éventuelles (article 19).

Il appartient au Comité National de décider toutes additions et modifications au règlement et de les notifier aux beurreries « approuvées ».

En résumé, les décrets et arrêtés des 25 juillet 1935 et 7 avril 1938 réalisent la normalisation des beurres exportés. On relève déjà, dans les dispositions de l'arrêté de 1935, les éléments essentiels de cette méthode. Il fixe des normes de qualité et de présentation, conformes à la fois aux habitudes du pays exportateur et du pays importateur. Ces normes sont certifiées à l'acheteur étranger par le visa d'autorisation de sortie, donné seulement dans

le cas où un contrôle préalable a constaté la conformité de la marchandise aux normes.

La normalisation est plus poussée sous le régime des dispositions du 7 avril 1938. Le règlement élaboré par le Comité national du lait se montre plus strict dans l'appréciation des normes de qualité et de présentation. Les contrôles sont plus sévères : un premier contrôle, préalable à l'entrée du producteur dans le système, conditionne son admission et, à la sortie, le contrôle du service des fraudes peut être doublé d'un examen au Laboratoire National des industries laitières. Enfin, la marque qui accompagne le produit exporté en certifie aux yeux de l'acheteur étranger la qualité et la présentation.

Sous l'un et l'autre régime, la normalisation demeure facultative. Les producteurs sont libres de ne pas s'y soumettre, sans perdre le droit d'exporter. Ils sont simplement encouragés à y adhérer par la promesse d'allocations, majorées dans l'arrêté interministériel de 1938.

Le régime établi en 1935 est exclusivement administratif, comme celui de la répression des fraudes ; le contrôle est confié uniquement aux agents de ce service.

Le système instauré en 1938, fait, au contraire, une large place à la collaboration professionnelle. Toute l'organisation découle du règlement élaboré par le comité national de propagande du lait et c'est cet organisme qui assure le fonctionnement pratique du régime. Le service des fraudes conserve seulement le droit d'effectuer le prélèvement des échantillons et d'exercer le contrôle commun aux régimes de 1935 et de 1938.

Les pouvoirs publics ont donc pris parti, en réalisant la normalisation des beurres exportés, sur deux des problèmes fondamentaux que pose cette institution : l'obligation ou la

faculté ; l'organisation administrative ou professionnelle. Ils ont opté pour le principe de liberté et, dans les textes de 1938, réservé une place prépondérante à l'action professionnelle.

CHAPITRE VI

Le décret-loi du 14 juin 1938.

L'exposé qui précède montre abondamment comment les essais de normalisation des produits laitiers en France se sont greffés sur la législation des fraudes : tous les textes s'appuient sur la loi fondamentale du 1^{er} août 1905, et le concours du service de répression des fraudes se prolonge jusque dans le régime de la normalisation.

La liaison que les pouvoirs publics semblent établir entre les deux régimes se manifeste encore d'une manière significative dans le décret-loi du 14 juin 1938 (*J. O.* du 15 juin 1938). Promulgué en vertu des pouvoirs exceptionnels conférés au gouvernement par la loi du 13 avril 1938 « tendant au redressement financier », ce décret procède par voie de modifications et d'additions à la loi du 1^{er} août 1905. Or, s'il ne prononce pas le mot, l'idée de normalisation est constamment présente dans son texte.

Aux termes de son intitulé, le décret-loi du 14 juin 1938 a pour objet de prescrire « des mesures destinées à assurer la loyauté des transactions et à relever nos exportations par l'amélioration de la qualité des produits français ». Il vise ainsi à la fois le but de la répression des fraudes et celui de la normalisation ; par suite, il ménage la transition entre les deux régimes. Mais il tend, surtout, comme le souligne le rapport au Président de la République, par l'amélioration de la qualité des produits français « et spécialement de ceux qui sont destinés à l'exportation », à

« relever notre balance commerciale » et à « restaurer l'économie du pays ».

A ces fins, le décret du 14 juin 1938 s'attache à compléter les lacunes révélées par l'expérience dans les dispositions législatives ou réglementaires qui constituent la charte de la répression des fraudes.

Tout d'abord, le décret-loi se propose de mettre fin à certaines discussions soulevées par l'interprétation des mots « opération antérieure et exacte », contenus dans l'article 2 de la loi du 1^{er} août 1905. L'article 1^{er} du décret-loi, complétant le dernier paragraphe de ce texte, précise qu'il y a délit réprimé par cet article dans le fait d'avoir trompé ou tenté de tromper le contractant à l'aide d'indications frauduleuses tendant à faire croire « à un contrôle officiel qui n'aurait pas existé ».

Cet additif était inutile en 1905, puisqu'à cette époque ne fonctionnait encore aucun contrôle officiel préalable à la vente des produits. L'article 24 du décret de 1924 interdisait encore de tenter de faire croire à un contrôle officiel. Dans la loi du 2 juillet 1935, au contraire, nous avons relevé un cas où semblable contrôle existe pour le lait. La normalisation, d'autre part, comporte un véritable contrôle officiel, dans le régime applicable aux beurres, fixé par les arrêtés de 1935 et de 1938 ; le service administratif des fraudes participe au contrôle préalable et l'arrêté de 1938 officialise les contrôles du Comité National de Propagande du Lait, en allouant des allocations majorées aux produits exportés sous sa marque de qualité. Il importait donc d'étendre expressément les dispositions répressives de la loi du 1^{er} août 1905 aux tromperies sur l'existence d'un contrôle officiel qui fonctionne, depuis 1935, dans plusieurs cas.

Les auteurs du décret-loi du 14 juin 1938 se sont, en

second lieu, proposé d'étendre à toutes les marchandises françaises la protection de la législation sur les fraudes, que la rédaction et l'interprétation de l'article 11 de la loi de 1905 limitait à la vente de certains produits. Ils ont estimé en effet que ce texte avait fixé d'une manière trop étroite la nature même des prescriptions « à imposer aux fabricants et aux commerçants, en vue d'améliorer la qualité des produits et d'organiser notamment un contrôle rigoureux des marchandises exportées ».

Dans ce but, l'article 2 du décret-loi modifie et complète les trois premiers alinéas de l'article 11 de la loi du 1^{er} août 1905, modifiée et complétée par des dispositions législatives postérieures, et prévoit qu'il sera statué par des règlements d'administration publique sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la ladite loi, notamment en ce qui concerne :

1° « La vente, la mise en vente, l'exposition et la détention de toutes marchandises qui donneront lieu à l'application de la présente loi ;

2° « Les inscriptions et marques indiquant soit la composition, soit l'origine des marchandises que, dans l'intérêt des acheteurs, il y a lieu d'exiger sur les factures, sur les emballages ou sur les marchandises elles-mêmes à titre de garantie de la part des vendeurs, les indications extérieures ou apparentes, le mode de présentation, nécessaires pour assurer la loyauté de la vente et de la mise en vente, ainsi que les marques spéciales qui pourront être apposées facultativement ou rendues obligatoires sur les marchandises françaises exportées à l'étranger ».

Au lieu de : « les inscriptions et marques... que les acheteurs pourront exiger », le nouveau texte porte : « que, dans l'intérêt des acheteurs, il y a lieu d'exiger ». Cette

modification semble indiquer que les inscriptions et marques ne sont plus simplement à la discrétion des acheteurs.

D'autre part, aux « indications extérieures ou apparentes nécessaires pour assurer la loyauté de la vente », la rédaction nouvelle ajoute : « le mode de présentation » ; « ainsi que les marques spéciales qui pourront être apposées facultativement ou rendues obligatoires sur les marchandises françaises exportées à l'étranger ».

Ces termes très larges semblent annoncer l'intention des pouvoirs publics d'étendre dans le cadre de la loi du 1^{er} août 1905, par des règlements d'administration publique, le régime de la normalisation à de nouveaux produits.

Le nouveau texte envisage notamment l'extension du régime des marques pour les marchandises destinées à l'étranger, sans prendre toutefois parti entre le régime de la marque facultative et celui de la marque obligatoire.

L'article 4 du décret-loi autorise les ministres intéressés, en accord avec le Ministre de l'Agriculture, à organiser, dans le cadre des dispositions réglementaires prises en vertu de l'article 11 de la loi du 1^{er} août 1905, « par nature de marchandises et par pays destinataire, le contrôle de la qualité des produits exportés ». Il s'agit bien d'étendre les applications de la normalisation, dans le domaine de l'exportation.

Aux termes du second alinéa de l'article 4 : « il sera procédé par voie de décret contresigné du Ministre des Finances à toutes mesures nécessaires à assurer administrativement la pleine exécution des mesures prévues au présent décret-loi, notamment l'organisation des services d'inspection et d'analyses, ainsi que l'aménagement des laboratoires ».

Il est regrettable que ce texte envisage exclusivement la

fixation par décret des mesures administratives d'exécution. Il eût été intéressant de réserver le concours des organisations professionnelles, comme l'a fait l'arrêté du 7 avril 1938. Mais sans doute ne faut-il pas conclure du silence de l'article 4 du décret-loi à l'abandon de cette méthode.

Nous croyons savoir, à cet égard, que le Comité National permanent des Chambres de Commerce et des Chambres d'Agriculture a invité ces Assemblées à se concerter, dans le cadre local et régional, sur les solutions possibles des différents problèmes soulevés par l'application de « marques » sur les produits agricoles destinés à l'exportation, en vue de la mise en œuvre des dispositions du décret-loi du 14 juin 1938.

N.-B. — En terminant la lecture des épreuves de cette Première Partie de notre travail, nous relevons, au *Journal Officiel* du 11 mai 1939, deux décrets, en date du 28 avril, relatifs, le premier, au « Contrôle des ateliers de pasteurisation », et, le second, à la « Vente du lait à l'état cru pour la consommation humaine ». Nous devons nous contenter de signaler ces textes, qui eussent dû être analysés au Chapitre II.

DEUXIÈME PARTIE

La normalisation des produits laitiers à l'étranger (1).

Si la France semble décidée à appliquer une politique de normalisation, notamment pour ses produits laitiers, c'est parce que ses industries d'exportation avaient pu constater les résultats d'une politique commerciale limitée à la protection du marché intérieur contre la concurrence de l'étranger, et la nécessité d'aller combattre leurs rivaux sur leurs propres places. D'autres pays avaient déjà su comprendre l'importance de la qualité et de la présentation dans la lutte internationale pour les débouchés, et pris sur la France une avance qu'elle essaie aujourd'hui de rattraper.

La normalisation pratiquée dans les pays étrangers ne présente d'ailleurs d'autre point commun que l'idée mère qui l'inspire : la conquête ou le maintien des exportations par la qualité et la présentation. Les Etats qui sont venus à la normalisation l'ont organisée d'après les besoins particuliers de leur économie, c'est-à-dire pour ceux de leurs produits susceptibles de reprendre ou de gagner du terrain sur les marchés extérieurs.

Par ailleurs, les modalités de la normalisation diffèrent

(1) Nos renseignements sur la politique laitière à l'étranger sont dus en partie à l'obligeance de nos Attachés Commerciaux, qui voudront bien trouver ici l'expression de notre gratitude.

sensiblement d'un pays à un autre, selon les tendances, libérale ou étatique, de chaque économie et le tempérament des producteurs ; suivant aussi l'urgence et la gravité du problème du débouché à résoudre.

Nous n'étudierons, du reste, les applications de cette méthode que dans quelques-uns des principaux pays producteurs de lait franchement ralliés à la normalisation, laissant délibérément dans l'ombre des pays importants, comme la Suisse, où existe sans doute une réglementation des produits laitiers, mais qui n'ont pas encore opté pour une politique de normalisation proprement dite.

CHAPITRE PREMIER

La Belgique (1).

Avant guerre, la culture des céréales était importante en Belgique, tandis que la production laitière était assez faible. Mais les dévaluations de la monnaie et la concurrence étrangère menée à l'abri de mesures de « dumping » pendant la crise ont effondré les cours des céréales. Pays exportateur de minerais et de produits industriels, la Belgique ne pouvait guère songer à protéger à tout prix sa production agricole par des entraves douanières. Aussi les paysans ont-ils remplacé les cultures de céréales par l'industrie laitière, phénomène de substitution analogue à celui qui a suivi dans les Charentes la destruction des vignes par le phylloxera. Près de 700.000 hectares, soit environ le quart du territoire belge, sont aujourd'hui exploités en prés, pâturages et cultures fourragères et, pour compléter l'alimentation de son bétail, la Belgique possède au Congo des réserves inépuisables d'oléagineux pour la fabrication des tourteaux. Le nombre de vaches laitières atteint à l'heure actuelle près d'un million de têtes (971.627, en 1937).

Le rendement moyen annuel étant d'environ 3.000 litres par bête, on peut estimer à 3 milliards de litres la production totale de lait.

(1) L'auteur a fait une place importante à la Belgique, tant en raison de l'intérêt que présente la législation laitière belge que d'une inclination personnelle pour ce pays.

La production suffit largement à la consommation en lait, qui est très faible, à peine 2 décilitres par jour et par personne. Malgré la forte densité de la population, cette moyenne ne paraît guère susceptible d'être augmentée chez un peuple gros buveur de bière. La puissante corporation des brasseurs a d'ailleurs combattu la campagne de propagande des semaines du lait.

La consommation du beurre est, par contre, très forte en Belgique. Elle atteint environ 75.000 tonnes. La production intérieure tend à la satisfaire intégralement ; elle a obtenu, contre les beurres étrangers, la protection de droits élevés (161 frs par 100 kilos et taxe de 2,50 % *ad valorem*) et de contingentements, délivrés d'octobre à avril, période où la production est déficitaire. Les importations de beurre ont ainsi fléchi de 9.600 tonnes, en 1923, à 2.254, en 1937 et pour les dix premiers mois de 1938, à 762 tonnes.

Cinq pays sont admis au contingent : le Danemark, les Pays-Bas, l'Irlande, la Lithuanie et la Finlande. Les trois premiers fournissent des quantités assez sensiblement égales : Danemark, en 1937 : 794 tonnes ; de janvier à octobre 1938 : 270 ; Irlande : 572 et 206 ; Pays-Bas : 723 et 207.

La France, n'ayant pas importé de beurre pendant les années auxquelles se référait le contingentement, ne dispose d'aucun contingent.

Cette position défavorable de nos producteurs s'explique par une constatation sévère. « Les beurres français, observe la « Note sur le commerce du beurre en Belgique », que « nous ont communiquée les services commerciaux de « l'Ambassade de France, à Bruxelles, ne sont vendus en « Belgique que lorsque les cours pratiqués dans notre pays

« sont très inférieurs à ceux du marché intérieur ou des
« concurrents étrangers.

« De toutes parts, on dit que les qualités françaises sont
« irrégulières et laissent généralement à désirer. De plus,
« les emballages ne seraient pas assez soignés. »

On ne saurait plaider en termes plus éloquents la cause de la normalisation en France, et les mesures adoptées récemment apporteront, il faut l'espérer, un remède à cette situation.

La Belgique produit peu de fromages et elle en demande beaucoup à l'importation : 15.000 tonnes en 1913 ; 21.000 en 1934. En 1937, sur une consommation de 27.580 tonnes, elle en a importé 22.162 et, pendant les dix premiers mois de 1938, 19.935.

Les Pays-Bas sont le principal fournisseur de la Belgique en fromages : 19.197 tonnes en 1937 ; 17.027, de janvier à octobre 1938. La Finlande vient ensuite, fort loin derrière les Pays-Bas.

La France n'occupe que le cinquième rang, après l'ancienne Autriche, avec 230 tonnes en 1937 et un peu plus (278) de janvier à octobre 1938. Cette médiocre représentation des fromages français sur le marché belge s'explique surtout par le défaut de marque d'origine.

Pour les gruyères, par exemple, la Suisse, en 1935, a fourni 800 tonnes à la Belgique, la Finlande, 500, la Norvège, 20, et la France, une tonne seulement !

Au point de vue de la qualité des fromages, la France se place pourtant au second rang, après la Suisse, avant la Finlande et la Norvège. Mais, constate la note déjà citée, « les Suisses prennent grand soin d'imprimer sur leurs
« fromages une mention spécifiant leur origine. La France,
« dont les gruyères sont très appréciés, néglige de le faire

« et tout fromage non marqué est réputé français. Ce qui
« ne manque pas de nuire considérablement au bon renom
« de la fabrication française. Le recul des gruyères français
« est en partie dû à ce simple fait, qui s'ajoute au prix
« élevé, d'autre part. Des avis recueillis, l'indication « fro-
« mage français » aurait le plus heureux effet sur la vente
« de nos fromages jurassiens ».

La position du Roquefort sur le marché belge confirme cette conclusion. Le fromage appelé « bleu d'Auvergne » est traité dans les pays nordiques. « Au début, le bleu était
« vendu en Belgique, sous le nom de Roquefort et au même
« prix. L'apparition des fromages français étiquetés « bleu »
« mit fin à ces pratiques. Le véritable Roquefort n'étant
« pas alors protégé en Belgique, des fromages danois et
« norvégiens furent introduits sous des noms divers, « Da-
« nish Roquefort », par exemple, ce qui, joint à leurs prix
« moins élevés, amena la chute des importations fran-
« çaises. »

Un arrêté royal du 26 juin 1936 protège l'appellation d'origine de Roquefort ; la vente sous ce nom de fromages bleus d'origine danoise et norvégienne est désormais impossible. Les Pays-Bas avaient essayé d'importer des « bleus » en Belgique, mais ils ont complètement abandonné cette fabrication. En 1935, la Belgique a acheté 77 tonnes de Roquefort, exclusivement en France, et la consommation pourrait être plus importante, si le prix était plus faible.

La Belgique consomme surtout des fromages à pâte dure. Elle fabrique cependant des fromages de Herve et de Bruxelles, spécifiquement belges, des camemberts, des bries, des « petits suisses » et des bondons. Les bondons, et surtout les camemberts et les bries, produits en Belgique, sont

de qualité très inférieure aux produits français, mais « les « fabricants belges n'hésitent pas à coller sur leurs bries « (et sur leurs camemberts) des étiquettes semblables aux « étiquettes françaises, dans le but de bénéficier du renom « du fromage français. » En dépit de ces pratiques, et des prix plus élevés de ses articles, la production française est seule à introduire en Belgique des camemberts (90 tonnes environ) et des bries (150 tonnes). L'apposition d'une marque d'origine française aurait pour effet de relever ces chiffres et d'augmenter le prestige des fromages français. Les Danois ont bien essayé de fabriquer des camemberts et des bries, mais ils ont échoué dans cette tentative et ont dû l'abandonner.

En résumé, constatons avec l'attaché commercial de France en Belgique que « les imitations nombreuses des « fromages français auxquelles chacun se livre ne font que « détourner les consommateurs des vrais et bons fromages « de France. Il y a là un point que les fabricants français « ne devraient pas perdre de vue, en ayant soin de mettre « en avant la qualité de français des produits qu'ils vendent. »

La Belgique fabrique surtout des produits laitiers de ferme ; les laiteries et beurreries industrielles y sont encore rares, 85 % environ des cultures fourragères appartiennent à des propriétaires possédant moins de 20 hectares. Les Belges ont le sens de la coopération, mais le « Boerenbond », qui s'occupe d'acheter tout ce qui peut intéresser ses membres et de vendre leurs produits, est plutôt une association fraternelle, et les coopératives de transformation de type industriel sont peu nombreuses en Belgique.

La Belgique s'est cependant relâchée du libéralisme éco-

nomique intégral et s'oriente vers une réglementation de la production et des échanges. En 1934, elle a institué une marque obligatoire à l'exportation des œufs, des endives, etc... En vue de favoriser l'exportation des œufs, elle a créé une commission chargée de délivrer aux exportateurs l'autorisation d'utiliser, moyennant le paiement d'une taxe, les étiquettes de contrôle d'une marque. L'Association pour le développement des débouchés agricoles et horticoles a pour but de rechercher l'amélioration de la qualité et de la présentation.

Pour les produits laitiers, un règlement royal du 15 décembre 1932 sur le commerce des fromages, rendu en application de la loi du 4 août 1890 relative à la falsification des denrées alimentaires, a défini la dénomination « fromage » et prescrit d'ajouter la mention « artificiel » pour les fromages contenant d'autres substances que du lait, et celle de « demi-gras » ou « maigre » pour les fromages d'une teneur en matière grasse inférieure à 35 % ou à 20 %. La mention additionnelle « crème » est réservée aux fromages contenant au moins 45 % de matière grasse.

Ces mentions doivent être reproduites dans le libellé des factures et tous autres documents commerciaux mis en circulation. Il est interdit de faire figurer sur les documents commerciaux ou publicitaires des indications ou signes susceptibles de tromper sur la nature ou sur l'origine des produits.

Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du vendeur dans le pays doivent être inscrits sur les récépifs ou enveloppes.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux fromages qui ne font pas l'objet d'un commerce intérieur.

La margarine, extraite de matières premières coloniales,

a fait, grâce à son bon marché, une concurrence dangereuse au beurre, dans une population dont le goût gastronomique est en général assez peu raffiné. Le Parlement belge a pris des précautions minutieuses en vue d'empêcher la fabrication ou la vente, sous le nom de beurre, de produits composés, en tout ou partie, de matières grasses ne venant pas du lait. La loi du 8 juillet 1935 définit le beurre et interdit d'y introduire d'autres matières que celles provenant du lait. La margarine et les graisses préparées destinées à la vente doivent être mélangées avec des substances révélatrices, dont l'addition est interdite pour le beurre. Tout beurre à vendre, vendu ou transporté, doit mentionner les nom et adresse du producteur, du fabricant, du préparateur ou du vendeur. Tout préparateur ou marchand en gros ou demi-gros doit tenir un registre des entrées et des sorties avec date, qualification, quantités et adresse du fournisseur ou du destinataire. Les registres doivent être communiqués à toute demande des agents de l'administration. Il est interdit d'apposer sur le beurre, sur les récipients ou enveloppes, des mentions d'origine autres que celles relatives au pays, à la région ou à la localité de provenance du lait et de désigner par « beurrerie », « crèmerie », « laiterie », les établissements où le beurre est mélangé, travaillé ou façonné.

Sont de même interdites l'importation et la mise en vente de beurres étrangers en provenance de pays dont la législation ne rend pas obligatoire l'addition de substances révélatrices à la margarine et aux graisses préparées, à moins qu'ils ne soient accompagnés d'un certificat ou porteurs d'une marque de pureté émanant d'une institution de contrôle organisée par le gouvernement du pays d'origine ou placée sous sa surveillance.

Les marchands de matières grasses comestibles, vendant par quantités supérieures à 5 kilos, sont aussi astreints à la tenue d'un registre d'entrées et de sorties. L'inscription « margarine » ou « graisses préparées » est obligatoire sur les locaux de vente, les voitures de transport, les récipients, enveloppes et documents commerciaux.

La matière, les formes, les dimensions et les inscriptions des récipients et enveloppes sont réglementées.

Dans les locaux où il est vendu simultanément du beurre et de la margarine, celle-ci doit être maintenue en cubes et emballages réglementaires, et séparée d'au moins un mètre du groupe des beurres. Il est interdit aux producteurs, fabricants et préparateurs de beurre de fabriquer ou de détériorer de la margarine ou des graisses préparées.

Les agents du service ont le droit de visiter, en tout temps, les locaux de production, de fabrication ou de préparation du beurre, de la margarine ou autres matières grasses comestibles, et, pendant les heures d'ouverture au public, les locaux de commerce et les dépôts. Ils peuvent se faire communiquer tous documents commerciaux, pratiquer séquestres et saisies, prélever des échantillons et constater les infractions.

Les infractions sont punies d'emprisonnement et d'amende, d'affichage en cas de récidive. Le tribunal peut prescrire la fermeture du magasin ou la cessation de l'industrie ou du commerce pendant une période de temps qu'il déterminera (art. 23). Les produits, quel qu'en soit le propriétaire, sont saisis et confisqués.

En vertu de l'article 3 de la même loi, quiconque détient du beurre en vue de la conservation est tenu de communiquer au ministère de l'agriculture, aux époques pres-

crites par arrêté, le relevé des quantités de marchandises qui sont entrées dans ses établissements.

Aux termes d'un arrêté royal du 15 février 1936, les beurres étrangers vendus par quantités supérieures à 5 kilos doivent être accompagnés, lors de la livraison, d'un document commercial portant la mention « beurre étranger » ; toute motte importée, vendue ou livrée pour la vente doit être contenue dans un récipient ou une enveloppe portant la même mention. Le détaillant est tenu d'avoir dans ses magasins une pancarte portant la même inscription. La mention « beurre étranger » peut être remplacée par l'indication du pays d'origine, s'il en peut être justifié.

L'arrêté du 15 février 1936 interdisait de mettre en vente des mélanges de beurre indigène et de beurre étranger. L'arrêté du 20 février 1936 le permet moyennant une déclaration préalable au ministère de l'intérieur. Les inscriptions prescrites sont alors libellées « beurre de marchand ».

En 1937, la Belgique s'est ralliée expressément à l'interventionnisme économique. En vertu de la loi du 26 mars 1937, le roi peut, par des arrêtés délibérés en conseil des ministres, « en vue de modérer les fluctuations des prix des produits laitiers dans la mesure exigée par les intérêts de l'agriculture et en ayant égard aux besoins de la consommation, réglementer, soumettre à des restrictions ou subordonner à une autorisation la fabrication, le commerce et la vente des margarines et autres graisses alimentaires préparées. Les autorisations de fabrication donneront lieu à la perception d'un droit, exception faite pour les marchandises destinées à l'exportation.

Deux arrêtés royaux, promulgués le même jour, en application de la loi du 26 mars 1937, subordonnent à une autorisation spéciale du ministre de l'agriculture la fabrication,

le commerce et l'importation des margarines et graisses alimentaires préparées.

En 1938, la normalisation a été introduite en Belgique pour les produits laitiers. La loi du 15 janvier 1938 a décidé la création, réalisée par un arrêté royal du même jour, d'un Office national du lait et de ses dérivés. Un arrêté du ministre de l'agriculture en date du 30 avril 1938 désigne pour deux ans les membres des cinq commissions consultatives instituées au sein de l'office national : Commissions du lait, du beurre, du fromage, des dérivés du lait autres que le beurre et le fromage, Commission d'enseignement et de propagande. Ces commissions sont composées de fonctionnaires et, en majorité, de professionnels de la lacterie.

Trois autres arrêtés ministériels du 30 avril 1938 organisent un contrôle officiel et facultatif du lait, du beurre et du fromage de Herve ; un arrêté du 24 septembre 1938 organise un contrôle officiel et facultatif du lait condensé.

Le système aménagé par ces arrêtés repose sur le même principe que le régime institué en France pour les beurres par l'arrêté du 7 avril 1938 : la délivrance aux produits, après contrôle, d'une marque de garantie. D'autre part, « l'affiliation à ce contrôle, déclare formellement l'article 1^{er} « de chacun des arrêtés ministériels, est facultative et réservée exclusivement aux établissements agréés sur leur « demande ».

Mais la normalisation des produits laitiers en Belgique comporte de notables différences avec le système français. Tout d'abord, sa portée est plus générale, à deux points de vue : elle englobe, d'une part, avec les beurres, le lait, le lait condensé et le fromage de Herve ; d'autre part, elle ne vise pas seulement les produits destinés à l'exportation,

mais aussi les articles mis en vente sur le territoire national. La normalisation ne s'inspire donc pas seulement de la préoccupation d'ouvrir des débouchés extérieurs, mais veut aussi, par le contrôle de la qualité, développer la consommation intérieure.

En second lieu, l'aménagement et le fonctionnement du régime de la normalisation ne sont pas confiés, comme en France, à un organisme interprofessionnel. Ce sont des arrêtés du ministre de l'agriculture qui ont déterminé les modalités du contrôle, et ce contrôle affecte un caractère officiel ; il est exercé par les « conseillers de laiterie » de l'Etat, par les agents de l'Office national du lait et de ses dérivés ou par toute autre personne désignée spécialement à cet effet.

LE CONTRÔLE DU LAIT.

Le contrôle du lait « institué en vue de promouvoir l'amélioration de la qualité de ce produit », est organisé à la production et à la vente.

Pour être admis au contrôle, les producteurs doivent établir que leurs étables, leurs vaches laitières et les méthodes d'exploitation répondent aux conditions générales prescrites par l'arrêté royal ou à fixer par règlements ministériels.

L'arrêté du 30 avril 1938 détermine les règles d'aménagement de l'étable : volume d'air minimum de 13 mètres cubes par vache ; système d'aérage permettant un renouvellement d'air continu ; fenêtres d'un mètre carré au moins de surface par 20 mètres carrés de surface du sol ; pavement et murs, à hauteur de 1 mètre 50, imperméables ; rigoles en pente suffisante pour l'écoulement rapide vers une fosse à purin isolée de l'étable ; bon état de propreté.

Les vaches laitières doivent être exemptes de mammite, et se trouver dans un état de santé compatible avec la production d'un lait sain et normal.

L'étable ne peut contenir que des vaches laitières à l'exclusion des veaux. L'usage d'aliments et de boissons susceptibles de nuire à la qualité du lait est interdit.

La traite doit être effectuée dans des ustensiles d'une propreté irréprochable, par un personnel soigneux ; le lait doit être filtré et refroidi rapidement.

Les récipients utilisés pour la traite et la livraison doivent être d'une seule pièce, emboutis ou soudés à l'autogène. S'ils sont étamés, l'étamage doit être intact. Il importe de les manipuler de manière à éviter tout risque d'altération du lait.

La demande d'admission au contrôle doit être accompagnée d'une description sommaire des étables et des locaux servant à la manipulation du lait, ainsi que d'un certificat vétérinaire établissant l'état sanitaire des animaux. Le titre d'admission est délivré par le ministre de l'agriculture.

Les exploitations sous contrôle sont visitées périodiquement, suivant les nécessités sanitaires, par un vétérinaire agréé choisi par le producteur sur la liste des vétérinaires désignés à cet effet.

Pour faciliter l'identification de ses vaches laitières, le producteur admis au contrôle est tenu de mentionner sur un registre le signalement et le numéro d'immatriculation de chaque vache et les vétérinaires doivent y formuler leurs observations.

Toute vache laitière acquise par le producteur ne peut être introduite dans une étable contrôlée qu'après un examen sanitaire favorable.

Le producteur est tenu de déclarer au vétérinaire chargé

du contrôle toute indisposition d'une vache et toute anomalie dans la qualité ou la quantité du lait. Tout animal suspect doit être isolé et son lait ne peut être vendu comme produit sous contrôle. Le vétérinaire doit signaler à l'inspecteur vétérinaire les manquements aux prescriptions et les faits susceptibles d'influencer défavorablement la production du lait.

Le contrôle de la vente complète le contrôle de la production. Ces contrôles confèrent le droit d'utiliser la marque, qui garantit l'origine et la qualité du lait ; son usage est réservé à ceux qui vendent du lait conforme aux prescriptions relatives à la production et, par ses qualités et sa présentation, conforme aux règles du contrôle de la vente.

Peut seul être vendu sous marque, le lait qui réunit les caractéristiques suivantes (article 19) : *a*) densité à 15° C. comprise entre 1029 et 1033 ; *b*) teneur en matière grasse de 3 % au moins ; *c*) degré d'acidité compris entre 16 et 20° Dornic ; *d*) aucune décoloration avant cinq heures et demie à l'essai de la réductase au bleu de méthylène, effectué à 37°-38° C. ; *e*) aucun dégagement gazeux, aucune fermentation putride, aucune dissolution trop marquée du coagulum à l'essai de fermentation, effectué à la température de 37°-38° C. pendant vingt-quatre heures ; *f*) aucun dépôt appréciable après la filtration de 400 cm³ de lait sur un disque d'ouate de 34 millimètres, pesant 30 grammes net les 100 rondelles.

L'article 11 fixe les prescriptions à suivre pour les réipients. Le lait débité ailleurs qu'au domicile du producteur devra être livré en emballage perdu ou en flacons en verre à large goulot, sans épaulement et fermés hermétiquement. Les flacons servant au débit doivent avoir une contenance soit de 1/4, 1/2 ou de 1 litre. Le lait peut être livré par cru-

ches de vingt et de quarante litres, fabriquées d'une seule pièce, embouties ou soudées à l'autogène ; si elles sont étamées, l'étamage doit être intact. Les cruches doivent être stérilisées.

L'article 12 n'autorise à reprendre l'emballage utilisé pour le débit au détail que celui qui dispose d'installations lui permettant de nettoyer et de désinfecter convenablement les récipients récupérés.

Les récipients contenant du lait muni de la marque de contrôle doivent porter, en caractères bien lisibles, la date ultime de consommation. Passé cette date, la marque de contrôle doit être enlevée.

L'article 14 interdit de mélanger au lait, destiné à être vendu comme lait produit sous contrôle, du lait provenant d'une étable non contrôlée.

Les laiteries qui récoltent du lait produit dans des étables sans contrôle peuvent être autorisées, après enquête, à faire usage de la marque, à condition de disposer des installations nécessaires pour traiter convenablement le lait et de donner des garanties de ne pas mélanger au lait contrôlé du lait ordinaire. Chaque étable contrôlée doit leur livrer le lait en cruches séparées.

La marque de contrôle consiste en étiquettes, d'un modèle fixé par l'arrêté, délivrées par l'office national du lait. Elles portent les mots : « sous le contrôle de l'Etat ».

Les étiquettes ne peuvent être apposées que sur le col ou le goulot du récipient, de manière qu'en ouvrant le récipient l'étiquette soit détruite.

L'admission au contrôle peut être retirée (temporairement ou définitivement) au producteur, en cas de fraude ou de négligence grave ou si, après avertissement, il ne remédie

pas à une situation incompatible avec la production d'un lait de bonne qualité.

L'article 19 autorise l'Office national du lait à percevoir, auprès des producteurs qui vendent au détail et des laiteries intéressées, pour ses frais de surveillance, 2 centimes par litre pour le lait débité en récipients d'un litre ou plus et un centime par récipient d'une contenance inférieure à un litre.

LE CONTRÔLE DU BEURRE.

Les arrêtés ministériels du 30 avril 1938 organisent le contrôle du beurre, du fromage de Herve et du lait condensé sur des bases analogues. Le contrôle est « officiel et facultatif » et donne lieu à l'emploi d'une marque officielle de contrôle. Il est institué « en vue de garantir la qualité et l'origine belge » des produits.

L'agrément est donné par le ministre de l'agriculture, après enquête et sur le rapport des conseillers de laiterie de l'Etat. Les établissements agréés sont immatriculés.

Pour être agréé au contrôle du beurre, l'établissement doit :

1° être inscrit au registre du commerce ; 2° fabriquer dans des conditions qui donnent toutes garanties au point de vue de la qualité, de la propreté et de l'hygiène ; 3° disposer d'une installation qui permette de pasteuriser efficacement le lait ou la crème (La pasteurisation paraît donc obligatoire pour les établissements admis au contrôle du beurre) ; 4° utiliser une machine frigorifique de puissance suffisante pour assurer, aux différents stades de la fabrication, la température nécessaire à l'obtention d'un produit de qualité ; 5° ne faire usage, pour les opérations

de la production et pour le nettoyage des ustensiles, que d'une eau reconnue salubre ; 6° se soumettre au contrôle prévu.

Le contrôle des établissements agréés est effectué par les conseillers de laiterie de l'Etat, par les agents de l'Office national du lait ou par toute autre personne désignée par le Ministre de l'Agriculture.

Ces agents ont le droit de pénétrer en tout temps dans les locaux affectés à la production ou à la conservation du beurre contrôlé, et de prélever des échantillons.

Les établissements agréés sont tenus de faciliter l'exercice de leur mission aux agents chargés du contrôle et, notamment, de leur communiquer toutes indications permettant d'établir la propriété, l'origine et la provenance du beurre et des produits employés ou destinés à être employés pour sa fabrication.

Deux modèles de marque sont prévus : l'un pour le beurre en mottes, l'autre pour le beurre en fût.

Pour le beurre en mottes, la marque est imprimée en quatre formats (A, B, C ou D) selon le poids des mottes. Elle porte les mentions « Office national du lait et de ses dérivés. Sous le contrôle de l'Etat. Beurre d'été (ou : Beurre d'hiver) », et l'indication de la série et du numéro d'ordre de la marque. Les marques sont, en effet, fournies par l'Office national du lait, en carnets ou en paquets de feuilles de papier d'emballage et doivent être utilisées dans l'ordre du numérotage. La marque doit être appliquée sur le beurre de manière qu'il soit impossible de l'enlever sans la détériorer.

Pour le beurre en fût, la marque est pyrogravée, avec un fer, fourni par l'Office national, sur le couvercle et sur l'une des douves du fût. De chaque côté de la marque figure

un numéro d'ordre correspondant à l'inscription au registre d'immatriculation.

Tout établissement agréé est tenu d'inscrire chaque jour sur un registre spécial la quantité de beurre produite et le nombre de marques utilisées, en indiquant le format, la série et le numéro d'ordre.

La marque de contrôle ne peut être apposée que sur du beurre, pur à l'analyse, ne contenant pas plus de 16 % d'eau, et sans acidité.

Le beurre est en outre soumis à l'appréciation de ses qualités organoleptiques. L'expertise des qualités organoleptiques a lieu au moins une fois par mois, sur des échantillons prélevés sans marque apparente de provenance, à la station laitière de l'Etat à Gembloux, ou à la station laitière de l'Institut supérieur agronomique de l'Université de Louvain ou de l'Université de Gand.

Les méthodes uniformes d'expertise seront déterminées par l'accord des directeurs de ces stations, sous l'approbation du Ministre de l'Agriculture.

Le jury chargé d'apprécier les qualités organoleptiques est composé d'un délégué de l'Office national du lait, d'un marchand de beurre et d'un directeur d'établissement agréé. Un conseiller de laiterie exerce les fonctions de secrétaire.

La cotation se fait sur un maximum de 100 points, dont 20 pour l'odeur, 50 pour le goût et 30 pour la texture et la conservation.

Si, pour une raison quelconque, le beurre produit ne réunit pas les qualités prescrites, l'établissement est tenu d'en informer l'Office du lait, en indiquant la quantité produite et la date de fabrication.

Les frais de contrôle sont couverts au moyen d'une rétribution, versée à l'Office du lait par les établissements

agréés et fixée à : 0 fr. 05 par kilo de beurre produit jusqu'à concurrence de 100.000 kilos ; 3 centimes par kilo pour les 100.000 kilos suivants ; 2 centimes par kilo au-dessus de 200.000 kilos.

Il est interdit de faire usage de la marque de contrôle en dehors des conditions prescrites ; d'utiliser la mention « contrôlé » ou des expressions analogues pour du beurre non muni de la marque de contrôle ; de vendre en détail du beurre de fût portant la marque de contrôle ; enfin d'exporter du beurre belge non muni de la marque de contrôle.

Le contrôle des beurres en Belgique est donc plus sévère qu'en France ; il s'applique, à titre facultatif il est vrai, même aux produits destinés à la consommation intérieure ; mais, à l'égard des beurres exportés, il revêt un caractère obligatoire, puisque le beurre indigène ne peut sortir sans être muni de la marque de contrôle. En France, la réglementation de l'arrêté du 7 avril 1938 porte uniquement sur les beurres d'exportation ; elle incite les producteurs à demander le contrôle par une majoration de l'allocation de sortie, mais sans aller jusqu'à interdire l'exportation aux beurres non contrôlés.

LE CONTRÔLE DU FROMAGE DE HERVE.

La Belgique n'étend pas à toutes les variétés de fromages le régime de la marque de contrôle. Le troisième arrêté du 30 avril 1938 limite au fromage de Herve l'organisation d'un contrôle, aménagé sur des bases identiques à celles du contrôle du beurre et du lait condensé : contrôle officiel et facultatif ; marque de contrôle.

L'article 1^{er} définit le fromage de Herve : « un fromage

à pâte molle obtenu entièrement du lait belge suivant les procédés en usage dans la région de Herve ».

L'admission au contrôle peut être demandée par les producteurs et les affineurs. Aux termes de l'article 2 : « est « considéré comme producteur toute personne, firme ou « groupement agricole, qui fabrique du fromage de Herve. « Est considéré comme affineur toute personne, firme ou « groupement agricole qui conduit la maturation et fait « toutes les opérations que comporte l'affinage du fromage « de Herve ».

Pour être agréé, le producteur doit : travailler uniquement du lait produit dans les étables contrôlées ; fabriquer du fromage avec toutes garanties de qualité, propreté et hygiène ; disposer d'une salle d'emprésurage et d'égouttage en rapport avec l'importance de la fabrication, utilisée exclusivement à cet effet et aménagée en vue du maintien d'une température convenable ; se servir de récipients et ustensiles métalliques emboutis ou soudés à l'autogène ou d'ustensiles dont l'étamage est parfait et intact ; n'employer aucun objet émaillé ; utiliser, pour l'égouttage du caillé, des tables, des planches et des planchettes en bois, non susceptibles de nuire aux qualités organoleptiques du fromage ; se servir, pour les opérations de la production et le nettoyage des ustensiles, d'une eau reconnue salubre.

Quant à l'affineur, pour être agréé, il lui faut : ne travailler que du fromage fabriqué par des producteurs agréés ; affiner le fromage avec tous les soins susceptibles de donner toutes garanties de qualité, de propreté et d'hygiène ; utiliser une cave d'affinage à pavage étanche, où l'on puisse maintenir une température uniforme et un degré hygrométrique convenable et dont le mobilier ne puisse nuire aux qualités organoleptiques du fromage ; se

servir, pour l'affinage et pour le nettoyage des ustensiles, d'une eau reconnue salubre.

L'affineur qui conserve des fromages doit, en outre, disposer d'un local réfrigéré, uniquement consacré à l'emmagasinage du fromage de Herve.

Les producteurs et affineurs agréés sont immatriculés sur un registre au Ministère de l'Agriculture. Le contrôle de la production et de l'affinage est effectué suivant les mêmes règles que le contrôle du beurre.

La marque de contrôle, du modèle fixé par l'arrêté, porte la mention : « Office national du lait et de ses dérivés. Sous le contrôle de l'Etat » et indique le pourcentage en matière grasse et le numéro matricule du producteur ou de l'affineur. Le format, qui varie selon le poids des fromages (400, 200, 100, 50 grammes), est désigné par une majuscule (A B C D).

Les marques sont fournies par l'Office en carnets de 100. La marque doit être appliquée sur le fromage de telle manière qu'il soit impossible de l'enlever sans la détériorer et qu'elle soit facilement aperçue lorsqu'on soulève les extrémités du papier d'emballage. Elle ne peut être apposée que sur le fromage en parfait état de vente.

Les caisses servant à emballer les fromages contrôlés sont pourvues, sur le couvercle et sur un des plus grands côtés, d'une marque du modèle déterminé par l'arrêté, imprimée au fer rouge, et portent, au-dessus, le numéro matricule du producteur ou de l'affineur.

Les affineurs inscrivent chaque jour sur un registre la quantité de fromages travaillés et le nombre et le format des marques utilisées.

L'article 16 de l'arrêté précise les conditions de poids, de forme, de composition, de structure, de coloration et

d'emballage, auxquelles est subordonnée l'apposition de la marque de contrôle :

1° Les fromages auront un poids net de 50, 100, 200 ou 400 grammes, avec tolérances, en plus ou en moins, de 10 % pour les fromages de 50 ou 100 grammes, et de 5 % pour les fromages de 200 ou 400 grammes ;

2° La forme sera cubique pour les fromages de 400 grammes ; cubique ou parallélépipédique, pour ceux de 50, 100 ou 200 grammes ;

3° Le pourcentage de matière grasse sera d'au moins 45 % ;

4° La teneur en chlorure de sodium ne dépassera pas 3 %, pour les fromages doux, et 6 %, pour les fromages dits piquants ;

5° Les fromages seront bien mûrs. Ils posséderont une pâte homogène, ferme et onctueuse ;

6° Ils auront une coloration naturelle ;

7° L'enveloppe en contact avec le fromage sera en papier parchemin.

Tout fromage muni de la marque de contrôle doit porter, d'une manière apparente, sur le papier parchemin d'emballage, le numéro matricule de l'affineur ou du producteur-affineur qui l'a emballé.

En vue de couvrir les frais de contrôle, les affineurs agréés sont tenus de payer, à l'Office national du lait, chargé de l'exécution de l'arrêté, une rétribution de : 6 centimes pour chaque marque A ; 3 centimes pour chaque marque B ; 2 centimes pour chaque marque C ou D.

L'agrément peut être retiré, temporairement ou définitivement, lorsqu'une de ces conditions vient à faire défaut, ou en cas d'infraction aux dispositions de l'arrêté.

L'article 19 comporte des interdictions semblables à celles

de l'arrêté relatif au contrôle du beurre. Il défend, notamment, d'exporter du fromage de Herve non muni de la marque de contrôle.

LE CONTRÔLE DU LAIT CONDENSÉ.

Un Arrêté du Ministre des Affaires Economiques, des classes moyennes et de l'agriculture, en date du 24 septembre 1938, a organisé le contrôle « officiel et facultatif » du lait condensé, sur le modèle du contrôle du beurre et du fromage de Herve.

Le contrôle est institué en vue de garantir « la qualité et l'origine belge » du lait condensé. Il s'applique « au lait « entier condensé et au lait entier condensé sucré obtenu de « lait entier indigène frais et conforme aux exigences de « l'article 11 ».

L'agrément est donné sur demande par le ministre, après enquête et sur rapport des conseillers de laiterie, aux établissements inscrits au registre du commerce, qui fabriquent dans des conditions donnant toutes garanties de qualité, propreté et hygiène, font usage, pour les opérations de production et le nettoyage des ustensiles, d'une eau reconnue salubre, et se soumettent au contrôle.

Les établissements sont immatriculés.

La marque de contrôle porte les mots : « Belgique. Contrôle de l'Etat », le numéro d'inscription au registre et la lettre A (lait non sucré) ou B (lait sucré). Elle est estampée dans la face de la boîte opposée à celle par où s'effectue le remplissage.

Les caisses d'emballage sont pourvues, sur le couvercle et sur l'un des plus grands côtés, d'une même marque, imprimée avec un fer rouge fourni par l'Office national du lait.

L'arrêté du 24 septembre 1938, article 9, normalise les dimensions des boîtes et des caisses.

La marque de contrôle est apposée sur les boîtes par les fabricants agréés. Les agents du service peuvent, en tout temps, exercer un contrôle sur l'usage ultérieur des boîtes munies de la marque.

Les fabricants de boîtes destinées à l'emballage de produits contrôlés doivent inscrire régulièrement, sur un registre spécial, les quantités de boîtes livrées sous marque de contrôle, en indiquant les firmes destinataires.

Chaque établissement agréé est tenu d'inscrire régulièrement, sur un registre spécial, la quantité de lait condensé produit et le nombre de boîtes utilisées et munies de la marque.

Peut seul, à l'exclusion de tout autre, être mis en boîtes munies de la marque de contrôle, le lait condensé qui répond aux conditions de l'article 11. On remarquera que, concernant le lait condensé non sucré, ce texte est plus sévère pour les produits destinés à l'exportation :

« a) *Lait condensé non sucré* :

« 1° Pour l'exportation : au moins 9 % de matière grasse
« et 31 % de matière sèche ;

« 2° Pour le pays et le Congo belge : au moins 7,5 % de
« matière grasse, et 25,5 % de matière sèche ;

« b) *Lait condensé sucré* :

« Au moins 8,3 % de matière grasse, et 20 % de matière
« sèche dégraissée provenant du lait ; au maximum 27 %
« d'eau. »

Pour bénéficier du contrôle de l'Etat, les établissements agréés sont tenus de payer à l'Office national du lait, chargé de l'exécution de l'arrêté, une rétribution calculée d'après le poids des boîtes de lait.

L'agrément peut être retiré, temporairement ou définitivement, lorsqu'une des conditions vient à manquer, ou en cas d'infraction.

L'article 13 interdit de se servir de la marque de contrôle en dehors des conditions prescrites, et d'exporter du lait condensé belge non muni de la marque de contrôle.

Les envois à l'étranger sont accompagnés d'un certificat de contrôle, délivré par l'Office national du lait, établi en double exemplaire. L'original est destiné à l'exportateur et le duplicatum est remis, lors de l'exportation de la marchandise, au service des douanes, qui le fait parvenir à l'Office.

En mars 1939, le gouvernement belge a pris des mesures nettement protectrices des industries laitières. Des primes peuvent être accordées à la production des fromages et du lait condensé; le montant et les conditions d'octroi de ces primes doivent être arrêtés par le ministre de l'agriculture.

D'autre part, des subsides sont alloués aux fabricants de poudre de lait entier Hatmaker. Le montant des subsides est déterminé d'après le contingent de fabrication et suivant des bases à établir par le ministre de l'agriculture.

Enfin, il est interdit de mettre en vente une denrée alimentaire sous une dénomination quelconque contenant le ou les mots « beurre », « crème », « lait », « fromage », ou toutes appellations similaires, composées notamment avec la racine de ces mots, lorsque cette denrée ne contient pas ces produits.

CHAPITRE II

Le Danemark.

La dépréciation des denrées agricoles sur le marché mondial a contribué à diriger l'agriculture danoise, principalement consacrée jusque-là à la production et à l'exportation des céréales, vers le développement de l'industrie laitière. Le nombre de vaches laitières a passé de 808.000 en 1870, à 1.075.000 en 1900, et à 1.716.000 en 1934. Pendant la même période, la production totale de lait a à peu près quintuplé (1870 : 1.100 millions de kilos ; 1900 : 2.500 ; 1934 : 5.400).

L'augmentation de la production laitière est due tout d'abord à l'élévation considérable du rendement laitier : la moyenne annuelle par vache est montée de 1.350 à 3.200 kilos. L'agriculture danoise possède deux races bovines autochtones, qui soutiennent la comparaison avec n'importe quelle autre. Les vaches rouges produisant moins de 3.500 kilos de lait par an sont généralement écartées pour la reproduction.

Le progrès de la production laitière s'explique par deux autres faits à peu près contemporains : l'invention par le Danois Nielsen, en 1880, de l'écrémeuse centrifuge, qui a permis d'écrémer rapidement de grandes quantités de lait ; le traitement industriel du lait, qui est devenu l'activité essentielle des coopératives.

La première laiterie coopérative danoise a été fondée en 1882, à Hjødding. Les coopératives ont pris un rapide déve-

loppement : en 1934, on comptait 1.402 laiteries coopératives et 338 laiteries privées.

Au Danemark, le lait est en majeure partie utilisé pour la fabrication du beurre. La consommation directe du lait ne dépasse pas 9,5 % à la vente et 7 % chez le producteur ; la fabrication du fromage représente seulement 3 % et celle du lait concentré, 0,5 %. Il reste donc 80 % pour la production du beurre.

Le beurre danois est surtout un article d'exportation. La consommation intérieure est relativement peu élevée (9,05 kilos par tête et par an) ; de nombreuses familles danoises utilisent la margarine, dont la production est développée dans le pays. Sur une production de 140 millions de kilos de beurre en 1924, 162 en 1927, 190 en 1930, 185 en 1933, 182,6 en 1934, le Danemark a exporté respectivement : 123, 143, 169, 151 et 149,8. Il fournit près du tiers de la consommation mondiale. Depuis 1880, 80 à 85 % de ses exportations en beurre sont absorbées par la Grande-Bretagne.

La production des fromages au Danemark n'occupe pas, comme celle du beurre, l'activité de presque toutes les laiteries ; elle est limitée à quelques régions. La plupart des fromages fabriqués imitent des espèces étrangères (hollande, russe, roquefort, camembert, emmenthal). Le type le plus fréquent est le fromage à 20 % de lait complet et 80 % de lait écrémé.

L'exportation des fromages danois s'élève à environ 6.000 tonnes ; l'Allemagne est le principal acheteur (80' %).

Le Danemark fabrique aussi, dans de grandes entreprises, du lait condensé, sucré ou non, principalement avec du lait écrémé, et, en faibles quantités, du lait en poudre. La pro-

duction du lait condensé et du lait en poudre atteint 25 millions de kilos.

La fabrication de la crème glacée s'est beaucoup développée depuis une dizaine d'années, surtout dans les laiteries voisines des villes.

La production de caséine est peu importante.

La place enviable des beurres danois sur le marché mondial fournit une éclatante démonstration du rôle de la normalisation des produits laitiers dans la conquête des débouchés extérieurs. Le Danemark n'exporte qu'une qualité de beurre, la meilleure, et cette qualité constatale est à ce point appréciée par les acheteurs anglais qu'en 1928, ils ont spontanément payé le beurre danois 12 % plus cher que les beurres de Nouvelle-Zélande et de Hollande (1).

L'initiative des coopératives a préparé le contrôle par l'Etat de la qualité des produits laitiers. Des spécialistes du Holstein, appelés par les propriétaires de grands domaines pour exploiter, pour eux, leurs laiteries, et éclairés par les travaux scientifiques de Segelcke et de Djord, avaient fondé la renommée du beurre dit « de château ». Les laiteries collectives, qui apparurent en 1903, traitaient le lait provenant de plusieurs fournisseurs et précédèrent l'apparition des laiteries coopératives. Le beurre fabriqué par les laiteries coopératives ne fut pas tout d'abord apprécié comme le beurre « de château ». Aussi s'efforcèrent-elles d'améliorer et d'uniformiser leur qualité. Elles finirent par supplanter la plupart des beurreries « de château », car,

(1) Etat actuel de l'industrie laitière dans les divers pays. Danemark. *Revue internationale d'agriculture*, mai 1936, page 202 T.

étant en mesure d'utiliser des quantités même très faibles de lait, elles pouvaient abaisser les prix de vente.

Les statuts de la plupart des laiteries coopératives stipulent que les affiliés ne doivent livrer que du lait sain, frais et de bonne qualité. Le directeur de la laiterie contrôle le lait à l'arrivée d'après son aspect, son odeur, son goût, et décide s'il doit être accepté.

Dès avant la guerre, un certain nombre de laiteries avaient institué un contrôle de la qualité du lait ; une dizaine de laiteries s'unissaient pour engager un contrôleur du lait, qui visitait chaque laiterie deux fois par mois et contrôlait le lait à l'odeur et au goût. Un grand nombre de laiteries employaient l'épreuve de la réductase, et établissaient un classement du lait en quatre classes ; elles réussirent, par des pénalités, à éliminer les laits de 3^e et de 4^e classe. En 1927, sur 841 laiteries, 45 % pratiquaient l'épreuve de la réductase et 15 % la combinaient avec le contrôle au goût et à l'odeur. 331 avaient institué des pénalités pour le lait de moins bonne qualité (1).

D'autre part, depuis plus de 60 ans, les beurreries danoises pratiquent une politique de prix d'après la qualité : elles paient en principe le lait d'après sa teneur en matière grasse. Contrairement à la pratique de beaucoup d'autres pays, l'écémage n'a pas lieu à la ferme ; le lait est apporté à la laiterie pour être traité. Les coopératives ajoutent au prix du beurre coté à Copenhague une prime de 2 à 2 1/2 % au maximum, qu'elles répartissent, annuellement, d'après les quantités de lait livrées par chaque adhérent et d'après le pourcentage du lait en crème.

(1) Coche. La production laitière en Danemark. Thèse, (1927) p. 112.

Les laiteries coopératives danoises se sont groupées en sociétés locales, puis celles-ci en sociétés provinciales, qui ont formé à leur tour la Fédération nationale des unions de laiteries danoises. La Fédération nationale met deux conseillers à la disposition de ses adhérents. Elle défend les intérêts généraux de l'industrie laitière et se tient en contact avec les pouvoirs publics. Elle est représentée au comité central des coopératives et au Conseil central de l'agriculture.

La Fédération nationale a joué un rôle de premier plan dans l'élaboration de la législation sur les beurres et sur les fromages. On peut même dire qu'au Danemark le Parlement n'a fait que consacrer les initiatives des organisations laitières.

LE CONTRÔLE DU BEURRE.

La réputation du beurre danois sur le marché britannique, acheteur de presque toute son exportation, avait amené certains exportateurs à vendre en Angleterre, comme danois, des beurres qui n'avaient fait que transiter par le Danemark. Les acheteurs se plaignaient de la qualité, du poids, de l'emballage. Pour se protéger contre cette concurrence déloyale, les producteurs danois fondèrent, en 1900, l'Association des laiteries danoises pour la marque du beurre. Utilisant une disposition de la loi danoise, qui permet à une personne de faire enregistrer une marque commerciale et d'autoriser des tiers à s'en servir, le président de cette Association fit enregistrer une marque et délégua ses droits à l'Association.

La marque choisie était formée de quatre « lurs », longs cors courbés dont sonnaient autrefois les guerriers Vikings.

Cette marque fut rapidement adoptée par presque toutes les laiteries danoises et enregistrée en Angleterre, dès 1901, en Allemagne, en 1905, puis dans d'autres pays. Cette mesure eut pour effet de faire bientôt monter d'une manière sensible à l'étranger les cours du beurre danois au-dessus de la cote des beurres de provenance nordique ou russe.

Après avoir institué par initiative spontanée la marque collective nationale d'origine, l'industrie laitière danoise, en vue d'assurer une bonne qualité à tous les beurres danois, fit adopter par le Parlement, en 1906, une loi rendant obligatoire la marque des « Lurs » pour tout le beurre destiné à l'exportation. La loi du 12 avril 1911, toujours en vigueur, a réglé l'emploi de la marque officielle et le gouvernement l'a fait enregistrer en 1912, sous le nom du ministère danois de l'agriculture, en Angleterre, en Allemagne et dans les autres pays, comme une « marque collective ou de standardisation ».

Tout producteur de beurre destiné à l'étranger doit demander à la police l'autorisation de se servir de la marque des « lurs ». La laiterie qui a obtenu l'autorisation peut fabriquer du beurre pour l'exportation et elle est soumise au contrôle des services de l'Inspection du beurre, de la margarine et du fromage, dont les agents ont libre accès dans les locaux de fabrication et d'emmagasiner. De plus, la loi de 1911 autorise le Ministre de l'Agriculture à organiser des expertises de la qualité du beurre, sanctionnées notamment par le retrait de la marque, qui entraîne l'interdiction d'exporter.

Diverses lois et ordonnances complétant la loi de 1911 ont réglementé l'apposition de la marque des « lurs » et organisé le contrôle.

Tout le beurre d'une laiterie soumise au contrôle doit

être revêtu de la marque des « lurs ». La marque, qui porte le numéro de la laiterie, est imprimée ou apposée au fer rouge, soit sur deux douves du baril diamétralement opposées l'une à l'autre, soit sur chacune des faces de la caisse ; pour les autres emballages elle est imprimée sur papier et collée sur l'emballage. Le beurre en emballages métalliques est marqué d'une estampille spéciale.

En outre de la marque apposée sur les emballages, deux bulletins, appelés bulletins de contrôle, — et portant la marque des « lurs » sur un papier assez mince pour ne pouvoir être retiré sans se déchirer —, doivent être appliqués directement sur le beurre, l'un à sa face supérieure, l'autre sur sa face inférieure. Chaque paquet de beurre ne dépassant pas 5 kilos doit être serré dans du papier marqué des « lurs ».

Des précautions sont prises pour éviter l'emploi frauduleux de la marque officielle. La fabrication des matériaux d'emballage et du papier portant la marque est confiée à des maisons liées par contrats avec le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche ; toute contrefaçon de la marque est punie par la loi. Les bulletins de contrôle et tous autres articles portant la marque sont délivrés aux laiteries sur l'ordre du service du contrôle, qui les fait numérotter d'une manière spéciale et il est interdit d'enlever les numéros. Un numéro est appliqué sur les douves du baril, ou sur les faces de la caisse, et d'autres numéros sont appliqués sur les bulletins de contrôle et sur le papier marqué des « lurs ». Ces numéros sont différents, mais se correspondent d'une certaine manière, connue seulement du service du contrôle. Il est donc impossible de mettre dans un baril, sous le numéro d'ordre d'une laiterie, du beurre d'une autre laiterie, sans que le numéro du bulletin de contrôle

dévoile cette fraude. Aussi longtemps que le beurre reste dans l'emballage originel, muni des étiquettes de contrôle, on peut immédiatement, en cas de réclamation de l'étranger, savoir quelle laiterie a livré le beurre incriminé et surveiller plus étroitement sa production.

La loi danoise précise les qualités que doit réunir le beurre pour bénéficier de la marque et être admis à l'exportation.

Il doit être fabriqué avec de la crème pasteurisée à 80° C. La pasteurisation est obligatoire, sous peine d'amende et strictement contrôlée. En 1937, le contrôle de la pasteurisation a été exercé sur 18.000 échantillons de crème ou de lait de beurre et sur 15.000 échantillons de lait écrémé, soumis aussi à la pasteurisation obligatoire.

Le beurre revêtu de la marque et destiné à l'exportation doit contenir 80 % au moins de matière grasse et 16 % au maximum d'eau. Les contraventions sont punies d'amende et de confiscation des produits, contre la laiterie et le marchand de beurre. En 1937, 15.300 échantillons ont été prélevés à fin d'analyse dans les laiteries, les entrepôts et les magasins.

Il est interdit d'incorporer au beurre d'autres matières de conservation que du sel. Cette disposition a toujours été respectée au Danemark.

Le beurre ne doit pas être coloré à l'aniline. Le seul colorant autorisé est l'Anatto.

Le beurre ne doit pas être falsifié par adjonction de matières grasses autres que celles provenant du lait. Le Danemark a été le premier Etat à réglementer, dès 1885, la vente de la margarine. La loi actuellement en vigueur date du 1^{er} avril 1925. La fabrication et le commerce de la margarine sont soumis à un contrôle et à la tenue de livres de

fabrication et de vente, dont le service de l'Inspection peut demander communication. La margarine doit contenir une substance révélatrice, l'huile de sésame ; il est prescrit de l'emballer d'une manière spéciale et interdit d'en détenir dans les lieux de fabrication du beurre. La falsification du beurre est punie d'un emprisonnement, qui ne peut être commué en une amende. D'ailleurs « la falsification du beurre, qui n'a que faiblement été tentée, ne joue aucun rôle depuis bien des années ; la cause principale en est que l'importance de l'industrie de l'exportation beurrière pour la nation est comprise par tout le monde » (1).

Toutes les beurreries danoises sont tenues de soumettre leur beurre, sur demande du service, à des expertises de qualité. Le contrôle de l'application de la législation sur le beurre est assuré par l'Inspection du beurre, de la margarine et du fromage, organisme d'Etat dépendant du Ministère de l'agriculture et de la pêche.

Les agents du service de l'Inspection du beurre prélèvent des échantillons, tant dans les beurreries que chez les exportateurs. Ils sont tenus de prélever au moins trois fois par an du beurre de chaque beurrerie.

Les échantillons sont analysés par le Laboratoire d'essais de l'Institut agronomique de Copenhague. Les laiteries doivent envoyer sur demande un baril de beurre déjà emballé, qui leur est payé au cours du jour. Le beurre est emmagasiné pendant quinze jours dans un local maintenu à une température constante, puis soumis à l'expertise de qualité et de conservation.

(1) Contrôle exercé par l'Etat sur l'exportation des produits agricoles, publication du Ministère danois de l'agriculture et de la pêche. Copenhague, juin 1938, p. 9.

L'expertise a lieu une fois par semaine. Elle est faite par dix juges : un conseiller laitier de l'Etat, six exportateurs de beurre et trois représentants des laiteries. Les juges travaillent en trois groupes de trois juges. Chacun d'eux donne une note et la moyenne des points obtenus devient la note de la beurrerie.

Le contrôle porte principalement sur les points suivants : authenticité du beurre ; contrôle de la crème au point de vue de la pasteurisation ; contenance en eau ; recherche de matières de conservation autres que le sel ; recherche de l'aniline ; particularités chimiques et bactériologiques ; contrôle de la qualité ; conservabilité ; contrôle du poids et de l'emballage, au point de vue de la qualité et de l'emploi de la marque réglementaire. Le Laboratoire d'essais vérifie le poids à l'arrivée, puis au bout de quinze jours, de manière à se rendre compte si la beurrerie a mis un surplus de poids suffisant pour qu'à l'arrivée chez le client étranger, même si le poids total du baril a un peu diminué, il ne soit pas inférieur au poids réglementaire.

Si le beurre d'une laiterie n'est pas jugé satisfaisant, l'établissement est prévenu et un nouveau baril lui est commandé le plus tôt possible pour nouvelle expertise. Si la qualité n'est pas meilleure, la laiterie est invitée à appeler le conseiller laitier du district, dont le service est gratuit, et on lui accorde un délai pour rechercher les causes de l'insuffisance de ses produits. Si la beurrerie n'a pas appelé le conseiller laitier, à l'expiration du délai de recherche une nouvelle épreuve a lieu au Laboratoire d'essais. Si la qualité du beurre demeure insuffisante, la laiterie perd son droit à la marque et, par conséquent, ne peut plus exporter. La police enlève de la laiterie tout emballage mar-

qué des « lurs ». L'établissement ne peut plus récupérer la marque qu'après de nouveaux essais constatant une amélioration de la qualité, et sa production demeure surveillée de près pendant quelque temps.

Le régime du contrôle ne comporte pas seulement des sanctions, mais aussi des récompenses. Les expertises servent ainsi d'encouragement au perfectionnement de la production. Des diplômes d'honneur et des médailles d'or sont décernés aux directeurs des beurreries qui ont, pendant un certain nombre d'années, fourni les meilleurs beurres.

En raison de la concurrence de plus en plus sérieuse faite aux beurres danois sur le marché anglais par les produits d'autres pays, notamment des Dominions britanniques, le gouvernement danois a jugé nécessaire de renforcer la réglementation, notamment en ce qui concerne la présentation. La loi du 10 avril 1926 a autorisé le Ministre de l'Agriculture à prendre des ordonnances en ce sens. Aux termes d'ordonnances, entrées en vigueur le 15 novembre 1926, le beurre danois, lorsqu'il est emballé en quantités supérieures à 5 kilos, ne peut être exporté que dans des emballages contenant des quantités fixées par le Ministre de l'Agriculture et qui correspondent à des mesures de poids anglaises : 112, 84, 56 et 28 livres, soit 50 kgs 8 ; 38,1 ; 25,4 ou 12,7.

Le poids du beurre doit être indiqué sur les douves du baril ou sur les faces de la caisse, et dépasser légèrement le poids officiel pour tenir compte de la diminution éventuelle de poids en cours de voyage.

La date de fabrication doit aussi figurer sur l'emballage et sur les bulletins de contrôle. Cette disposition a pour but d'empêcher les exportateurs de stocker leur beurre en

cas de baisse des prix et de livrer du beurre de vieille date.

Les sanctions sont des amendes élevées et le retrait du droit à l'usage de la marque des « lurs ».

Toutes les laiteries doivent tenir des registres, autorisés par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, sur lesquels elles portent les quantités fabriquées et livrées à la vente.

Les laiteries admises à l'usage de la marque des « lurs » sont soumises à un règlement particulier d'hygiène et de propreté, concernant notamment le transport du lait, l'aménagement des locaux, les ustensiles, l'état de santé et l'habillement du personnel. Chacune d'elles est tenue de soumettre, au moins une fois par semaine, à l'épreuve de la réductase le lait provenant de ses divers fournisseurs et d'abaisser le prix des laits non admis dans la première classe.

En 1937, 1.600 laiteries environ étaient soumises au contrôle.

Le Danemark n'importe pas actuellement de beurre ; mais le cas échéant, le service des douanes doit informer le service de l'Inspection de l'entrée de beurres étrangers. La revente en est soumise à une surveillance rigoureuse, en vue d'éviter qu'ils ne soient présentés comme beurres danois.

LE CONTRÔLE DES FROMAGES.

Le contrôle des fromages a été institué au Danemark en 1921, en vue de développer l'exportation par des méthodes analogues à celles qui avaient si bien réussi pour le beurre. La loi du 11 mars 1921, préparée en collaboration étroite avec les organisations laitières, a autorisé le Ministre de

l'Agriculture à réglementer la teneur des fromages en matière grasse et en eau et à prescrire le marquage. Celui-ci a promulgué le 2 juin 1921 des ordonnances, complétées par des ordonnances du 2 juin 1928.

Les ordonnances répartissent les fromages en 6 classes pour les fromages durs et 3 classes pour les fromages mous, d'après la teneur en matière grasse et en eau. Les fromages durs des classes 1 à 5 doivent contenir respectivement 45, 40, 30, 20 et 10 % de matière grasse au minimum et une teneur en eau qui, pour la 1^{re} classe, ne doit pas dépasser 50 %.

Le fromage des types Emmenthal et de Cheddar doit être de la 1^{re} classe; les types de Gouda ou d'Edam, des classes 1, 2, 3 ou 4. Le fromage rangé dans ces classes doit contenir en matière grasse 50 % au moins, et en eau 52 % au plus. Les autres fromages mous, des classes 7, 8 et 9, doivent contenir respectivement 45, 30 et 20 % de matière grasse et 60 % d'eau au maximum.

D'autres ordonnances fixent pour certaines espèces de fromages le poids, ainsi que l'âge au moment de l'exportation.

Les laiteries qui fabriquent des fromages en vue de la vente sont tenues d'avertir le service de l'Inspection et sont immatriculées au Ministère de l'Agriculture, qui leur délivre un numéro d'ordre.

Tous les fromages doivent recevoir une marque qui indique la teneur en matière grasse de la classe, le numéro de contrôle de la laiterie et le numéro de la semaine de fabrication.

Les fromageries sont soumises au contrôle des agents du service officiel de l'Inspection du beurre, qui ont le droit de vérifier, par des visites et des prélèvements d'échan-

tillons, si les prescriptions des ordonnances sont observées.

Enfin certains fromages sont assujettis à un contrôle de la qualité : notamment, le Danish Blue Cheese ne peut être exporté que lorsque l'emballage a été muni d'une marque particulière de contrôle. Le service officiel du contrôle a le droit de prélever, à fin d'expertise, des caisses de fromages prêtes pour l'exportation, dans les laiteries, les entrepôts des exportateurs, les ports et les gares de chemin de fer. Si les experts estiment la qualité insuffisante, la laiterie peut être privée du droit d'exporter, aussi longtemps que de nouvelles expertises n'auront pas constaté que la laiterie a remédié aux défauts de ses produits.

CONTRÔLE DU LAIT CONSERVÉ.

Des lois de 1923 et du 4 mai 1927 ont autorisé le Ministre de l'Agriculture à réglementer l'exportation des conserves de lait, y compris le lait en poudre ou sec, le lait condensé, le lait et la crème stérilisés et autres produits de même sorte.

Peuvent seuls fabriquer des conserves de lait en vue de l'exportation les établissements autorisés par le ministre de l'agriculture, après enquête sur la conformité des locaux et aménagements aux prescriptions réglementaires d'hygiène.

Les établissements agréés doivent tenir des livres de production et de vente et les exportateurs sont immatriculés au Ministère de l'Agriculture. Les firmes autorisées sont soumises au contrôle du service officiel et doivent se conformer aux règles d'hygiène et de propreté édictées par le Ministre de l'Agriculture. Elles doivent traiter uniquement du lait frais et de bonne qualité, pasteurisé à 80° C, et il leur est interdit de détenir du lait dépassant un certain

degré d'acidité, ou impur, ou provenant de vaches malades. Est interdite l'addition, au lait ou aux produits de l'établissement, de tout ingrédient étranger, sauf le sucre, et de toute matière de conservation. Les marchandises désignées comme fabriquées avec du lait complet doivent contenir au moins 23 % de matière grasse. Le lait en poudre ne doit pas contenir plus de 8 % d'eau.

L'étamage du métal des boîtes doit être conforme aux prescriptions des ordonnances.

Le service officiel du contrôle prélève des échantillons, pour s'assurer que les produits correspondent à l'indication réglementaire placée sur le couvercle et ont effectivement reçu le degré de condensation ou la quantité de lait indiqués.

Il prélève en outre, une fois par mois, des échantillons en vue d'un examen de la qualité, dans les établissements, leurs magasins, les entrepôts des exportateurs, les ports ou les gares. L'analyse est effectuée par trois experts, producteurs, directeurs d'établissements ou autres, sous la direction du service officiel. Les experts examinent les produits à leur arrivée au laboratoire, puis après un séjour de trois mois en thermostat.

Si la composition chimique des produits ne correspond pas aux prescriptions des ordonnances, le producteur est condamné à une amende ; si la qualité ou la puissance de conservation sont défectueuses, l'autorisation peut être retirée.

CHAPITRE III

La Finlande.

La Finlande, en grande partie couverte de forêts, consacre environ 7,5 % de son territoire à l'élevage d'un bétail, presque exclusivement laitier. L'effectif des vaches s'élève à 1.300.000 têtes. La production moyenne annuelle est de 2.762 kilos par bête ; la tuberculose a été éliminée grâce à d'énergiques mesures.

La production laitière annuelle était estimée, en 1934, à 2.153 millions de kilos et atteignait, en 1937, 2.500 millions de kilos environ. La consommation humaine en nature et en crème absorbait, en 1934, 985 millions de kilos (45,75 %) ; l'alimentation du bétail, 35 millions (1,63 %) ; la fabrication du beurre, 1.054 millions (48,95 %) et la fabrication du fromage, 79 millions (3,67 %). La production du beurre est donc prépondérante, comme dans les pays baltes.

L'exportation du beurre tient de même une place importante dans l'économie nationale finlandaise. Elle a suivi une progression constante de 1926 (13.211,9 tonnes) à 1931 (17.403,3 tonnes). La crise générale a déterminé un fléchissement de 1932 (14.524 tonnes) à 1935 (10.243 tonnes). L'exercice 1936 marque un notable redressement (13.900 tonnes). Les principaux acheteurs de beurre finlandais sont la Grande-Bretagne et l'Allemagne.

Avant la guerre de 1914, la Finlande expédiait des fromages en quantités croissantes, surtout de l'emmenthal, presque exclusivement vers Saint-Petersbourg dont aucune

barrière douanière ne la séparait. Le mouvement d'exportations reprit après la cessation des hostilités : la disette de produits alimentaires qui sévit, de 1920 à 1922, dans plusieurs Etats de l'Europe Centrale et en Scandinavie, permit à l'industrie fromagère finlandaise de substituer de nouveaux débouchés au marché russe perdu. Les exportations de fromages ont notablement augmenté depuis 1920 (956 tonnes), en dépit d'un fléchissement sensible de 1928 à 1930. Le tonnage atteignait 3.820 tonnes en 1925, 2.124 en 1930 et, depuis 1931, il n'a pas cessé d'augmenter, sauf en 1934, malgré la crise générale dont la plupart des pays laitiers ont été victimes. On relève 3.277 tonnes en 1932, 4.176 en 1933, 4.248 en 1935, 4.900 en 1936.

La conquête remarquable des marchés étrangers par la production beurrière et fromagère de la Finlande s'explique par la politique de qualité pratiquée, tant par les coopératives que par les pouvoirs publics.

La coopération est très répandue dans l'économie laitière finlandaise, surtout dans les contrées méridionales et occidentales ; à l'est et au nord, les difficultés de transport font obstacle à la généralisation du mouvement coopératif. En 1935, on comptait en Finlande 593 laiteries, dont 514 coopératives, 41 exploitées par des sociétés et 38 privées.

La production du beurre se répartit à peu près également entre les exploitations rurales (en 1935 : 21,8 millions de kg.) et les laiteries (22,3), mais ces dernières travaillent surtout le beurre destiné à l'exportation, c'est-à-dire de la meilleure qualité et tendent à accroître leur production (26 millions de kilos en 1936).

Dans la production des fromages, les laiteries l'emportent nettement sur les exploitations rurales, avec 6,6 millions de kilos en 1934, contre 0,5. Leur production a presque

atteint 10 millions de kilos en 1937, et, seules, elles préparent les fromages destinés à l'exportation.

Les coopératives laitières sont groupées en une coopérative centrale d'exportation, la « Vainvienti Oshuslike Valio », appelée par abréviation « Valio ». L'activité de cette puissante organisation, créée en 1905, n'est pas exclusivement commerciale. Elle embrasse tout ce qui intéresse l'économie laitière : les progrès scientifiques et techniques de la production, la formation d'un personnel spécialisé, la propagande, etc...

Pour améliorer la qualité du lait, les laiteries ont institué une échelle de prix d'après la qualité. Les laits sont analysés à la réductase et classés en quatre catégories, d'après la teneur en matière grasse, la pureté, etc., et les prix sont établis d'après la classe. Ce système a habitué les paysans à fournir du bon lait. En 1934, 83,1 % du lait analysé a été classé de 1^{re} catégorie, 13 % de 2^e catégorie, 3 % de 3^e et 0,8 de 4^e catégorie. Or le lait de 2^e catégorie donne encore du beurre et du fromage de 1^{re} catégorie et seuls les produits obtenus du lait de 4^e catégorie laissent à désirer.

« Valio » a étendu aux beurres et aux fromages le principe de la fixation des prix selon la qualité. De plus, les maîtres beurriers ou fromagers sont payés d'après la qualité des produits qu'ils fabriquent, et surtout d'après l'amélioration qu'ils apportent à la qualité. En sus de son salaire, le fromager reçoit une gratification, fixée ordinairement au prix d'un kilo de fromage, pour chaque fromage classé après examen dans une des classes supérieures. « Valio » distribue chaque année des récompenses en argent et des diplômes d'honneur aux producteurs les plus méritants.

En 1913, « Valio » a fondé deux stations d'essai pour la formation des maîtres fromagers, puis d'autres stations. Les élèves reçoivent dans ces établissements un enseignement pratique, puis un enseignement théorique aux cours officiels inaugurés à Mustiala en 1917 et à l'Institut d'économie laitière entretenu par « Valio ».

Le laboratoire de « Valio » à Helsinki prépare des cultures de bacilles et les distribue chaque semaine aux fromageries. Il poursuit des recherches scientifiques sur la fermentation des fromages.

Enfin, parallèlement à l'amélioration de la qualité, « Valio » s'est préoccupée d'assurer l'écoulement des produits finlandais et de maintenir leur réputation. En collaboration avec les laiteries, elle a installé à Helsinki, à Vilpuri et à Tempere des frigorifiques modernes pour l'entreposage des fromages. Elle a participé à la création d'une section de renseignements concernant la technique des bâtiments et installations et elle conseille les laiteries.

L'Association des fromagers de Finlande, fondée en 1910, et qui groupe surtout les locataires de fromageries privées, a aussi contribué, par des concours, des expositions et des conférences, à l'amélioration de la qualité.

Les pouvoirs publics ont encouragé ces efforts des groupements professionnels et déployé des initiatives parallèles. A partir de 1916, le gouvernement finlandais a ouvert de nouvelles stations d'essai pour la formation des maîtres fromagers. Déjà, sous la domination russe, des conseillers des sociétés de laiterie donnaient aux propriétaires de troupeaux des instructions sur la traite et la manipulation du lait, et les conseillers laitiers de l'Etat collaboraient à l'amélioration de la fabrication du fromage. A partir de 1910, cette tâche a été confiée à des conseillers officiels.

A la Faculté d'économie forestière et rurale de Helsinki, une chaire de science laitière distribue l'enseignement supérieur en matière de laiterie.

En Finlande, le lait est vendu à la population : cru, non pasteurisé, car la tuberculose bovine y a à peu près disparu. La loi interdit la vente du lait à la mesure par des laitiers ambulants et le transvasement du lait dans les rues, et ne l'autorise que dans des magasins spécialement installés et soumis à une surveillance rigoureuse. Les étables des exploitations qui fournissent le lait à Helsinki sont classées et visitées deux fois par an.

Des lois de 1913 et de 1927 ont organisé la réglementation et le contrôle de la qualité pour les beurres destinés à l'exportation. Ils doivent être préparés avec de la crème de production finlandaise, pasteurisée et sans mélange d'autres matières grasses. La teneur en matière grasse doit atteindre au moins 80 % et la proportion d'eau ne doit pas dépasser 16 %, avec tolérance jusqu'à 18 % pour le beurre non salé exporté dans les pays qui autorisent ce pourcentage. Les beurres ne doivent être additionnés d'aucun colorant (aniline), ni d'un produit permettant sa conservation.

Le contrôle de l'Etat a été établi sur les beurres d'exportation dès 1903, développé en 1912 et étendu aux fromages en 1924.

Ce contrôle est confié au « Bureau officiel du contrôle du beurre ». L'Etat a fait construire dans le port de Hanko un entrepôt moderne pour le beurre et il a aménagé des locaux annexes pour les services du contrôle. En 1925, une section du Bureau officiel a été installée à Helsinki pour le contrôle rapide des produits laitiers exportés de la capitale.

D'abord facultatif, le contrôle est devenu obligatoire pour les beurres, en 1913, et pour les fromages, en 1928.

Le Bureau officiel de contrôle examine la qualité des produits laitiers et appose, s'il y a lieu, la marque de qualité. L'expertise est confiée à des commissions composées de deux fonctionnaires du Bureau officiel de contrôle et d'un représentant de la maison d'exportation. La commission vérifie par des analyses chimiques si les produits remplissent les prescriptions en vigueur et les classe selon un système de points.

Le beurre classé de 1^{re} qualité est celui qui a obtenu au moins 10 points et demi sur 13. Le fromage de 1^{re} qualité doit contenir plus de 45 % de matière grasse.

La sanction du contrôle consiste dans la délivrance de certificats de garantie et de marques de qualité.

Chaque laiterie reçoit annuellement, s'il y a lieu, un certificat de garantie attestant que ses produits sont préparés de manière irréprochable.

Les beurres destinés à l'exportation doivent être emballés dans des tonneaux de 50 kgs 8 de poids net (= 1 cwt anglais) portant la marque de qualité.

Dans chaque tonneau, la laiterie place sous couvercle un bon de contrôle en papier blanc fourni par la station de contrôle et portant les mentions « Pure Finnish Butter — Under Government Control ».

Si le Bureau officiel reconnaît que le beurre est de 1^{re} qualité, il appose sur le tonneau la marque de garantie portant les mots « Finnish Government Control — Suoni Brand ».

Pour les fromages, les producteurs appliquent, à la fromagerie, une marque d'origine spéciale indiquant le pour-

centage en matière grasse et le numéro d'ordre de la laiterie ; puis, après contrôle, le Bureau officiel imprime sa marque en noir, au milieu d'un des côtés plats du fromage, au moyen d'un sceau en caoutchouc portant les mêmes mentions que pour le beurre.

La marque officielle de qualité n'est accordée que pour le fromage d'exportation Emmenthal dépassant 45 % en matière grasse. Le fromage dont la matière grasse est de 30 % à 45 % porte une autre marque. Les autres fromages ne peuvent être exportés que comme matière brute pour l'industrie des fromages fondus. L'exportation doit se faire par deux fromages à la fois pesant chacun 80 kilos.

Quant aux fromages d'Edam et autres petits fromages gras destinés à l'exportation, ils sont munis par la laiterie d'une marque d'origine mentionnant le pourcentage en matière grasse, la lettre de série et le numéro de la laiterie.

Les petits fromages d'exportation, d'une teneur en matière grasse inférieure à 45 % (40 % pour les fromages d'édam), sont munis d'une marque d'origine indiquant le minimum de la teneur, le numéro de la laiterie et la lettre de série.

Si le contrôle établit qu'un fromage muni de la marque d'origine ne contient pas le pourcentage de matière grasse indiqué, la marque doit être annulée.

L'emballage contenant des fromages acceptés pour l'exportation par le Bureau officiel de contrôle doit être muni par ses agents d'un plombage portant ses empreintes.

CHAPITRE IV

La Hollande.

La Hollande est un pays gros exportateur de produits laitiers. Sa production de lait s'élève à environ 50 millions de quintaux par an ; 12 millions de quintaux sont destinés à la consommation humaine, 2 à l'alimentation des animaux ; 36 millions sont utilisés pour la fabrication des produits laitiers, soit 1 million de quintaux de beurre, 1,2 million de fromages, 1,24 million de lait concentré, 0,25 de lait en poudre.

La consommation annuelle, par habitant, est d'environ 140 kilos de lait, 6,6 de beurre, 7,1 de fromages et 1,5 de lait en poudre.

Le surplus de la production est exporté. En 1937, les statistiques douanières relèvent les mouvements de sortie suivants :

Lait stérilisé : 21.478 quintaux, d'une valeur de 315.406 florins.

Lait en poudre : 195.038 quintaux, représentant une valeur de 51.473 florins.

Lait condensé sucré :

entier	680.160 quintaux pour	241.531 florins
petit lait	710.887 " "	135.164 "

Lait condensé non sucré :

277.595 " "	77.773 "
-----------------	------------

Beurre	538.173 " "	440.840 "
--------------	-----------------	-------------

Fromages :

de Gouda	257.926 quintaux pour	131.891 florins	
d'Edam	222.669 " "	98.446 "	

Caséine :

Exportations	17.531 " "	7.855 "	
--------------------	------------------------	---------------	--

La production du lait en Hollande accuse depuis 1931 une augmentation à peu près continue ; elle est passée de 44 millions à 50 millions de quintaux. Cette augmentation s'explique, non par l'accroissement de l'effectif du cheptel laitier, demeuré à peu près stationnaire, mais par l'amélioration de la qualité du bétail et des méthodes d'alimentation, ainsi que par la prolongation de la période de lactation. Survenant à l'époque de la crise économique, elle a contraint le gouvernement néerlandais à chercher une solution au problème des débouchés. Il a organisé, sur le marché intérieur, une propagande dirigée par le « Bureau de la crise ». A l'extérieur, il a cherché, dans une politique de contrôle de la qualité, le moyen de conserver et de conquérir des clients, problème primordial pour un pays où l'exportation des produits laitiers est aussi considérable.

A vrai dire, les pouvoirs publics ont trouvé le terrain préparé par l'action déjà prolongée des groupements professionnels.

La production laitière des Pays-Bas est fortement industrialisée et la coopération de l'associationnisme y sont très développés. Près de 90 % des produits sont fabriqués dans des laiteries industrielles et les exploitations de moindre importance sont en général bien équipées. Les laiteries industrielles sont groupées en coopératives (513) ou appartiennent à des particuliers (362).

La plupart des coopératives (430) sont elles-mêmes réunies en une Confédération générale laitière des Pays-Bas, fondée à la fin du siècle dernier, dont le rôle est considérable : elle organise les achats coopératifs, l'enseignement technique et le contrôle de la production.

Le tiers environ (112) des établissements privés sont groupés dans une association qui poursuit une activité analogue à celle de la Confédération générale laitière, « l'Association pour l'industrie et l'hygiène laitières ».

Enfin la Fédération des producteurs de fromages défend les intérêts des fermiers indépendants.

Une Fédération nationale, qui groupe 268 laiteries et 339 fromageries, s'occupe exclusivement de l'organisation de la vente des produits laitiers, en étroite coopération avec deux banques spécialisées dans le crédit à l'industrie laitière.

LE CONTRÔLE DU BEURRE.

Le développement, à partir de 1870, de l'industrie de la margarine, avait placé les fabricants de beurre dans une situation difficile. Le mélange du beurre pur avec de la margarine jetait le discrédit sur le beurre hollandais à l'étranger. Les producteurs se groupèrent pour remédier à cette situation : ils fondèrent, en 1889, l'Association pour la répression des fraudes dans le commerce du beurre. La loi qu'ils réussirent à faire voter cette année même définissait les caractéristiques du beurre et édictait des peines contre ceux qui vendraient du beurre falsifié. Mais cette loi, faite pour protéger les consommateurs hollandais, ne réglementait que les produits vendus sur le marché intérieur et n'améliorait pas la situation des producteurs dans les pays étrangers.

Des lois de 1900 et de 1908 modifièrent la loi de 1889. La première organisa un service d'inspection de l'Etat sur les produits laitiers ; la seconde fixa un pourcentage minimum de matière grasse pour le beurre et, pour la margarine, une teneur maxima en acides gras volatils. Elle soumit les usines de margarine à l'immatriculation et à la surveillance. Mais ces mesures restaient applicables au seul marché intérieur.

La mise en œuvre de la législation sur les fraudes dans le commerce du beurre se heurtait d'ailleurs à une difficulté d'ordre technique. La composition du beurre n'est pas toujours uniforme, elle varie selon les laiteries et selon les saisons. L'analyse chimique ne suffisait donc pas à révéler la fraude sur un produit dont le service ignorait la date et le lieu de fabrication. Les pouvoirs publics se trouvèrent ainsi amenés à instituer un contrôle officiel de la qualité, en collaboration avec les groupements professionnels, dont les initiatives les avaient devancés sur ce terrain.

Dès la fin du xix^e siècle, les fabricants laitiers s'étaient en effet rendu compte de l'importance du contrôle de la qualité des produits. En 1895, les laiteries coopératives avaient institué une marque spéciale de garantie pour leurs adhérents. Les laiteries coopératives de la province de Frise furent d'abord seules à se servir de la marque ; le 1^{er} mai 1901, la société agricole de la Frise assortit sa marque d'un contrôle. Elle fonda une station de contrôle pour le beurre. Les agents de la station prélevaient des échantillons de lait, de crème et de beurre, soit chez le producteur, soit sur des beurres ayant déjà quitté la laiterie, mais dont la marque permettait d'identifier l'origine. En cas de fraude, les délinquants étaient passibles d'amende, de sus-

pension ou de radiation, et leurs noms pouvaient être publiés dans la presse.

Les autres unions provinciales ne tardèrent pas à suivre l'exemple de la Frise et créèrent des marques et des stations de contrôle.

Mais ces organisations ont perdu, dès 1904, leur caractère strictement privé. Une loi d'août 1904 a placé les stations de contrôle sous la surveillance de l'Etat et fixé leur statut. La loi du 17 juillet 1905 a créé une marque officielle pour le beurre et l'a substituée aux marques régionales. Enfin, un arrêté royal du 17 juillet 1912 a institué la Commission centrale pour les stations de contrôle.

Les stations ne sont pas cependant devenues des organismes purement administratifs. Elles conservent un caractère professionnel : ce sont des associations de producteurs et de négociants en beurre, mais, en leur donnant l'investiture officielle, l'Etat leur a imposé des statuts sévères et les a assujetties à une réglementation rigoureuse. La marque de garantie n'est conférée qu'aux stations dont les statuts sont conformes à la volonté du gouvernement. Celui-ci prend des précautions pour prévenir une influence trop grande des producteurs et négociants sur la direction de la station.

Les affiliés à la station de contrôle doivent être producteurs ou marchands de beurre, jouir d'une bonne réputation et pouvoir prendre des engagements. Les stations sont investies de la personnalité morale et doivent laisser le contrôle de l'Etat s'exercer sur toutes ses formes. Les affiliés n'élisent que la minorité du conseil d'administration. Le président de la station est élu par le Conseil d'administration et parmi ses membres. Les affiliés ne peuvent pas in-

fluencer la nomination, la suspension, la démission ou la rétribution du personnel de la station.

Les membres du conseil d'administration et le haut personnel doivent jouir d'une bonne réputation et il leur est interdit d'être intéressés directement ou indirectement à la fabrication.

La délivrance de la marque de garantie aux établissements de production ou de vente est, d'autre part, subordonnée à des conditions dont dépend la qualité des produits.

En vue de prévenir toutes fraudes et falsifications, il est interdit aux affiliés : d'être intéressés directement ou indirectement au commerce de la margarine, ou de détenir ce produit ; d'emmagasiner, de transporter, d'acheter ou de vendre du beurre qui contienne une autre matière grasse que celle du lait et non conforme au beurre habituellement contrôlé par la station.

La teneur en eau du beurre fabriqué ne peut pas dépasser 15,5 %.

La marque de garantie doit être apposée sur tous les produits destinés à la vente ; il est interdit aux affiliés de détenir ou de vendre du beurre non revêtu de la marque de la station.

La marque de garantie représente les armes des Pays-Bas, accompagnées de la mention « Beurre contrôlé officiellement. »

Les affiliés sont tenus de mentionner la date de fabrication du beurre, de relever chaque jour les quantités fabriquées, les quantités vendues et le nombre de vignettes utilisées.

Les contrôleurs, fonctionnaires assermentés, visitent, au

moins deux fois par mois, à des dates irrégulières, les établissements affiliés.

Certains contrôleurs de stations sont en même temps inspecteurs de laiterie du gouvernement. Cette fonction leur permet de prélever des échantillons en dehors des laiteries, sur les lieux de vente et dans les locaux des entreprises de transport. Grâce à l'apposition de la marque, ils sont en mesure de connaître l'expéditeur ou le producteur coupable de fraude.

Le régime du contrôle est assorti de sanctions sévères : amende, suspension ou radiation, contre les affiliés qui ne se seraient pas conformés aux prescriptions statutaires de la station.

Il importe de souligner que le contrôle du beurre, bien qu'officiel, demeure facultatif. Les producteurs sont tenus d'observer les prescriptions de la législation sur les fraudes et le traitement du lait, mais ils ne sont pas obligés de soumettre leurs produits à l'examen des stations de contrôle.

Toutefois, la grande majorité des producteurs sont en fait affiliés à une station de contrôle. Ils y trouvent l'avantage de pouvoir apposer sur leurs produits la marque de garantie. D'autre part, depuis 1920, les beurres contrôlés peuvent seuls être exportés.

Le régime hollandais est donc plus large et plus sévère que le régime français de l'arrêté du 7 avril 1938 : il étend le contrôle de la qualité même aux articles destinés à la consommation intérieure, et s'il conserve au contrôle officiel un caractère facultatif sur le marché national, il le rend obligatoire pour l'exportation. Le système néerlandais est ainsi très voisin du système belge, qui s'en est visiblement inspiré.

LE CONTRÔLE DES FROMAGES.

Le contrôle des fromages aux Pays-Bas a, comme celui des beurres, une origine privée ; il a subi une évolution identique et il comporte les mêmes caractéristiques.

Les producteurs avaient à se défendre contre des commerçants peu scrupuleux qui, sous le nom de fromages gras et au même prix, vendaient des fromages ne contenant qu'un faible pourcentage de matière grasse.

Pour empêcher cette fraude, les producteurs hollandais, à partir de 1906, décidèrent de vendre leurs fromages sous une marque spéciale, à l'exemple des producteurs de beurre. Un arrêté pris par le Ministre de l'Agriculture, en 1913, a substitué à la marque professionnelle une marque officielle, mais toujours facultative, pour les fromages « plein gras ». Le fromage « plein gras » contrôlé doit, selon la réglementation officielle, être fabriqué deux fois par jour, immédiatement après la traite du lait, sans aucun écrémage.

En 1918, un arrêté ministériel a établi des marques officielles pour les fromages moins gras, contenant 40, 30 ou 20 % de matière grasse.

Le décret du 17 décembre 1927 exige, sur tout fromage mis en vente sur le marché néerlandais, l'indication du pourcentage de matière grasse contenue dans la pâte à l'état sec. Ce texte vise à réprimer les fraudes sur le marché intérieur et à donner à l'acheteur une garantie minima de composition des fromages, analogue à celle qui résulte de la législation française sur les fraudes, plutôt qu'une garantie absolue quant au mode de préparation et à la qualité du produit.

La marque de contrôle, qui garantit officiellement la qua-

lité, demeure facultative pour les fromages, comme pour les beurres, tout au moins sur le marché intérieur. Mais, depuis le 16 mars 1921, seuls peuvent être exportés les fromages munis de la marque, qui consiste en une lamelle de caséine diaphane, sur laquelle est imprimée l'indication du pourcentage. Cette lamelle est incrustée dans la croûte du fromage au cours de la fabrication et les indications sont visibles à travers la couche de caséine.

La nature, les statuts et le fonctionnement des stations de contrôle des fromages sont identiques à ceux des stations de contrôle du beurre.

CONTRÔLE DES LAITS CONCENTRÉS ET EN POUDRE.

En 1925, la Fédération générale de l'industrie laitière avait créé des certificats de contrôle à l'usage des fabricants de lait concentré et de lait en poudre. En 1931, le gouvernement a institué des stations officielles de contrôle, qui sont administrées et fonctionnent selon des règles analogues à celles qui régissent les stations de contrôle du beurre et des fromages.

Pour les laits concentrés, l'apposition directe d'une marque de contrôle est remplacée par des certificats d'origine et de garantie, qui accompagnent les produits jusqu'à la sortie, puis sont détruits, pour prévenir les fraudes.

CHAPITRE V

Les Pays Baltes.

En Lithuanie, Lettonie et Esthonie, le contrôle des produits laitiers est très poussé. Il est obligatoire en ce qui concerne les articles destinés à l'exportation et il présente la caractéristique d'être aménagé et exercé par l'Etat.

SECTION I. — LA LITHUANIE.

La Lithuanie ne comporte pas d'industrie importante et son économie est essentiellement agricole. La fertilité du sol favorise la culture des céréales et l'élevage est resté un peu en retard sur les autres branches de l'agriculture. C'est dans les années qui ont suivi la déclaration de l'indépendance que la Lithuanie a cherché, grâce à des conditions naturelles et économiques favorables, à développer et à exporter sa production laitière. Les surfaces affectées à l'élevage ont été étendues par l'assèchement de marais, convertis en prés et en pâturages. A la fin de 1935, il y avait 750.730 vaches laitières en Lithuanie.

Le lait des vaches indigènes a une teneur élevée en matière grasse, généralement supérieure à 4 %. La production du lait, de 300.000 tonnes au début de la mise en application du plan laitier, en 1924, est passée à 1 million de tonnes en 1937, dont 560.000 ont été consommées sur le marché intérieur, 420.000 consacrées à la fabrication du beurre et 20.000 à la production du fromage et autres dérivés du lait.

La Lithuanie exportait du lait frais vers les villes de la Prusse orientale, qui le recherchaient pour sa bonne qualité, sa teneur élevée en matière grasse et son faible prix. Par suite des mesures douanières, l'exportation du lait frais et de la crème qui, de 1925 à 1929, avait rapidement monté de 888 tonnes à 9.031 tonnes, s'est ensuite effondrée jusqu'à 257 tonnes en 1935.

La fabrication du beurre occupe de loin la première place. La population rurale et les petites villes consomment en général du beurre et du fromage fermiers. Le beurre préparé dans les laiteries est surtout destiné à l'exportation. Grâce à des prix relativement bas et à la bonne qualité des produits, la Lithuanie vend à l'étranger des quantités de beurre de plus en plus considérables. Par une ascension continue, l'exportation du beurre est montée de 932 tonnes, d'une valeur de 7 millions de litas (1), en 1925, à 7.356 tonnes, représentant 47 millions de litas, en 1930, à 12.101 tonnes, valant 34 millions de litas, en 1935, à 14.629 tonnes, d'une valeur de 35 millions de litas, en 1936. En 1937, les sorties ont atteint 15.058 tonnes et en valeur, 41 millions de litas.

L'Allemagne était, jusqu'en 1932, la principale cliente de beurre lithuanien. Les mesures douanières et les contingents ont diminué considérablement ses achats, et la Grande-Bretagne a pris sa place ; elle a acheté, en 1935, 76,6 % de la production ; en 1937, 10.300 tonnes pour 28 millions de litas.

Les fromageries lithuaniennes, groupées surtout dans le territoire de Memel (*récemment annexé par l'Allemagne*)

(1) 1 lita = 0,52 franc or de l'ancienne Union monétaire latine.

sont presque toutes des entreprises privées, fondées avant la guerre. L'exportation, entre 1925 et 1934, a oscillé de 583 à 1.136 tonnes, et en valeur, de 1,9 à 4,4 millions de litas. En 1937, la Lithuanie a vendu 416 tonnes de fromages, représentant 739.200 litas, à peu près uniquement à l'Allemagne.

La place honorable conquise sur les marchés extérieurs par l'industrie laitière de la Lithuanie, dont le développement ne remonte pourtant qu'à une quinzaine d'années, s'explique par une politique suivie de recherche de la qualité, de la conservation et de la présentation, sous le contrôle vigilant des pouvoirs publics.

En vue d'obtenir des articles de première qualité, la production du lait est, dès la ferme, soumise à une réglementation minutieuse et surveillée par des spécialistes en matière laitière et vétérinaire. Les étables doivent être tenues en parfait état de propreté et avoir des planchers lavables. Avant chaque traite, les mamelles sont nettoyées ; seul, un personnel sain peut s'occuper de la traite. Les seaux doivent être en métal inoxydable.

Aussitôt après la traite, le lait est filtré et maintenu à une température de -10° C. jusqu'à la livraison à la laiterie ou à la station d'écémage.

Le lait doit être livré chaque jour, par le producteur même, à la laiterie ou à la station d'écémage, et, pour en faciliter la livraison, les laiteries sont échelonnées sur une distance de 10 à 20 kilomètres ; les stations d'écémage sont installées dans l'intervalle, séparées les unes des autres de 3 à 4 kilomètres, de telle sorte que chaque ferme dispose d'une station à 2 kilomètres au maximum. Le nombre des laiteries coopératives est de 188, et celui des stations d'écémage s'élève à 2.000.

Les stations d'écémage doivent posséder des aménagements réglementaires et, notamment, des machines pour la pasteurisation et la séparation du lait et de la crème. Le jour même où elles reçoivent le lait, la crème est séparée et livrée à la laiterie. Le lait écémé est rendu aux producteurs.

Les laiteries et les stations d'écémage ne reçoivent que du lait trait depuis moins de 24 heures, provenant de vaches saines et propres, de faible acidité et livré en bidons d'aluminium ou d'acier inoxydable rigoureusement propres.

Le lait fourni à la station d'écémage est l'objet d'un contrôle de ses caractéristiques. De même, à la laiterie, on contrôle si la crème, par son goût, son odeur, son acidité, convient à la préparation du beurre du meilleur choix. Les chefs des stations d'écémage qui livreraient de la crème de mauvaise qualité s'exposent à une amende et même à la perte de leur emploi.

A la laiterie, la crème est pasteurisée à une température de 90° à 95° C, puis refroidie jusqu'à — 5°, — 8° C et maintenue à cette température pendant trois ou quatre heures. On la porte ensuite à + 14° ou 16° C et on la fait fermenter à l'aide d'une culture d'acidité. Quand l'acidité atteint 30° SH, on refroidit de nouveau la crème jusqu'à — 11° ou — 12° C et on la maintient sous cette température jusqu'au battage. Après le battage, le beurre est lavé à deux reprises dans une eau chimiquement pure.

Selon les exigences des consommateurs, les laiteries produisent du beurre soit non salé, soit salé au chlorure de sodium pur de 0,5 à 3 %.

La couleur du beurre lithuanien est normalisée. On s'efforce de lui donner pendant toute l'année une coloration

correspondant à la couleur du beurre d'herbage, en utilisant des colorants d'origine organique. La couleur est, d'autre part, appropriée aux exigences des consommateurs étrangers : le beurre lithuanien destiné à l'étranger est fabriqué en quatre nuances différentes, marquées des lettres A, B, C, D, de la plus claire à la plus foncée.

La forme, le poids et l'emballage sont aussi minutieusement réglementés. Le beurre mis en vente sur le marché intérieur affecte la forme de briquettes de 1/2 kilo et de 1 kilo, enveloppées dans un papier parcheminé muni d'une étiquette.

Quant au beurre destiné à l'exportation, il est mis en fûts, ou emballé dans des caisses.

Les fûts, fabriqués en bois sec, sans branches, dur et de couleur blanche — c'est-à-dire en bois de hêtre, lequel répond le mieux à ces conditions, — sont affermis par quatre cercles. Les dimensions sont uniformes : hauteur : 57 cm. ; diamètre : au milieu, 42 cm., aux extrémités : 26 cm., et la tare est d'environ 5 kil. 5. Les fûts sont désinfectés avant usage, puis on y étale un parchemin désinfecté et trempé dans du sel pur.

On met dans chaque fût un poids net de 51,1 kilos de beurre qui est vendu au prix de 50,8 kilos net.

A l'extrémité supérieure du fût, la surface du beurre est soigneusement aplanie, et on y appose la marque de contrôle qui porte l'emblème de l'Etat (constitué par un « chevalier »), le numéro de la laiterie et un numéro d'ordre. Ce numéro indique, pour chaque établissement, en partant du numéro 1 au début l'année, le nombre de fûts produits.

La marque porte en outre des mentions, en langue an-

glaise (1) et en langue lithuanienne, qui affirment le contrôle officiel, la qualité et l'origine du beurre, soit : « Under Government Control » et « Pure Lithuanian Butter ».

Ce sont les services du contrôle d'Etat qui délivrent directement aux laiteries les marques de contrôle. Seules peuvent exporter le beurre les laiteries qui ont reçu ces marques.

Une fois la marque de contrôle d'Etat apposée sur le beurre, on enveloppe la surface avec du parchemin et l'on ferme le fût. On marque en lettres noires, sur le fond du fût, le numéro de la laiterie et, en dessous, le numéro d'ordre du fût ; ces numéros doivent correspondre aux numéros portés sur la marque de contrôle. Des lettres indiquent, à gauche du fond, si le beurre est salé (S) ou non salé (UN) et, sur le côté, quelle est sa couleur (A, B, C ou D).

En outre, de chaque côté du fût sont reproduits : l'inscription en anglais « Lithuanian Butter », l'emblème d'Etat et la marque de la société. On y ajoute la mention : « Pieno-centras », nom abrégé de l'Union Centrale des coopératives laitières de Lithuanie.

Le beurre lithuanien peut être aussi emballé en caisses de 25,5, de 12,8 et de 6,4 kilos net, ou en boîtes de fer blanc de 10 kilos net, hermétiquement fermées. Dans les caisses de bois, la surface du beurre est soigneusement ondulée, pour une raison d'ordre purement esthétique. Les caisses en bois et les boîtes en fer blanc portent les mêmes signes et les mêmes inscriptions que les fûts.

Le beurre emballé en fûts ou en caisses est transporté par wagons frigorifiques ou par camions au port de Klaipėda-

(1) La Grande-Bretagne est la principale cliente des beurres lithuaniens.

Memel, où il est maintenu dans les chambres froides à — 2° C au moins.

Le contrôle de l'Etat sur le beurre a été introduit à la fin de l'année 1927. La commission de contrôle comprend deux contrôleurs d'Etat et un représentant de la « Pienocentras », qui a seulement voix consultative.

Les beurres sont examinés anonymement. Les contrôleurs apprécient la qualité d'après le goût, l'odeur, la manière dont le beurre a été préparé et salé, la consistance, la couleur et l'emballage. Les beurres sont classés d'après le nombre de points, notés de 1 à 15. Le beurre de 1^{re} qualité est celui qui a obtenu plus de 10,1 points ; le beurre de 2^e qualité, celui coté de 7,1 à 10. Ces beurres portent la mention : Beurre lithuanien pur, contrôlé, et la date du contrôle.

Les beurres qui ont obtenu moins de 7,1 points et qui ne contiennent pas plus de 16 % d'eau, portent un cachet spécial en anglais (« Farm Butter ») et en lithuanien.

Quatre fois au moins par an, le service examine la consistance du beurre de chaque laiterie au point de vue de sa conservation. Le beurre est maintenu pendant deux semaines à une température de + 10° C. Si, après nouvel examen, le beurre d'une laiterie perd un point, le contrôle le déduit dans l'appréciation de la qualité du beurre de cet établissement, afin de l'inciter à améliorer la qualité de sa production.

Enfin ne peut être exporté le beurre dont le contrôle a révélé la qualité ou la présentation médiocre : beurre ayant obtenu moins de 7,1 points ; beurre dont le goût, la couleur ou l'odeur ne sont pas naturels ; beurre mal lavé, ou contenant des matières grasses ne provenant pas du lait ; beurre contenant plus de 16 %, d'eau ; beurre contenant,

en dehors du sel ordinaire, un élément destiné à faciliter sa conservation ; beurre coloré à l'apiline ; beurre mal emballé et ne possédant pas tous les signes réglementaires. Le beurre impropre à l'exportation, dénommé « beurre de ferme », est vendu sur le marché intérieur.

Lorsque le contrôle a relevé contre une laiterie des livraisons répétées de beurres impropres à l'exportation, il lui reprend les marques d'exportation, ce qui revient à lui interdire d'exporter. Les chefs laitiers qui ont livré au contrôle d'Etat du beurre mal fabriqué ou mal emballé peuvent être frappés d'une amende et même privés du droit d'exercer leur profession.

Après avoir contrôlé le beurre, le service appose sur le fût ou la caisse son estampille, qui mentionne la date de contrôle et contient l'inscription en anglais « Lithuania. Controlled Klaipeda », « Choicest grade » en couleur rouge, pour les beurres du meilleur choix et « Prima grade », en couleur verte, pour les beurres de 1^{re} qualité.

Les beurres et les fromages lithuaniens destinés à l'exportation sont fabriqués exclusivement par les laiteries coopératives, qui possèdent des installations modernes fonctionnant à la vapeur. Toutes les coopératives sont unies en un groupement, l'Union centrale des coopératives laitières de Lithuanie (« Pieno-centras »), dont le siège est à Kaunas. Cette société centralise l'économie laitière du pays : elle fournit l'outillage aux laiteries, elle s'occupe de leur financement, contrôle leur activité et constitue le plus important exportateur de beurre du pays. Sa marque est connue et appréciée sur tous les marchés qui achètent du beurre lithuanien.

SECTION II. — LA LETTONIE.

La Lettonie a toujours occupé une place intéressante parmi les pays producteurs de lait du littoral de la Baltique. Le développement de l'économie laitière y a été favorisé par la douceur du climat, la richesse des pâturages, le caractère laborieux du peuple et par la réforme agraire, qui a réparti les terres en plus de 250.000 fermes cultivées par leurs propriétaires.

Le cheptel, dont un tiers avait été détruit pendant la guerre, a été peu à peu reconstitué, et son effectif dépasse largement celui d'autrefois. Le cheptel bovin a passé de 912.000 têtes en 1913, à 960.600 en 1930, 1.157.600 en 1934 et 1.173.000 en 1937. Le nombre des vaches laitières, qui était de 728.400 en 1930, atteignait, en 1934, 807.100 têtes. Le rendement moyen annuel par vache s'est amélioré ; il est actuellement d'environ 2.650 kilos.

La production totale du lait en Lettonie peut être évaluée à 1.500.000 tonnes environ. Elle est employée pour les deux tiers à la fabrication du beurre et à l'approvisionnement en lait des villes, pour un tiers à la consommation rurale.

Parmi tous les produits du lait, le beurre occupe de loin la première place : la production du beurre est évaluée à 40 millions de kilos.

Les régions lettones avaient commencé à exporter du beurre quelques années avant la guerre de 1914, quand fut fondée la première compagnie laitière. Mais les débouchés étrangers étaient limités et c'est seulement depuis la reconnaissance de l'indépendance de la Lettonie que l'exportation des beurres a pris un large essor. La production du beurre est devenue un des éléments primordiaux de l'éco-

nomie du pays. L'exportation des beurres a représenté, dans les meilleures années, jusqu'au tiers de la valeur totale des exportations. En 1932, la Lettonie occupait le septième rang parmi les pays exportateurs de beurres dans le monde. Elle venait quatrième en Europe et en tête des Etats baltes. Les principaux acheteurs sont l'Angleterre (plus de la moitié en 1935) et l'Allemagne (le quart).

Le mouvement des exportations des beurres lettons accuse en dix années une ascension prodigieuse : en 1921 : 15 tonnes, d'une valeur de 42.000 lats (1) ; en 1923 : 2.902 tonnes, valant 9.271.000 lats ; en 1925 : 7.153 tonnes représentant 30.266.000 lats ; en 1930 : 18.431 tonnes évaluées 57.724.000 lats. Après 1931 (18.138 tonnes pour 46.964.000 lats), la crise générale entraîne un fléchissement notable en 1933 (15.666 tonnes, 21.057.000 lats), qui s'atténue en 1935 (16.816 tonnes) et 1936 (17.291 tonnes). Le tonnage de 1937 dépasse tous les chiffres antérieurs : 19.211 tonnes, d'une valeur de 45.364.000 lats. De janvier à septembre 1938, les quantités de beurre exportées ont atteint 15.808 tonnes et, en valeur, 36.946.000 lats.

Le pourcentage du beurre exporté, par rapport à la production totale, avait atteint 32,1 % en 1932. Descendu à 16,9 % en 1934, il représente, pour les trois premiers trimestres de 1938, 27 %.

La production des fromages, encore à ses débuts, est en voie de développement, surtout pour les fromages fondus. La Lettonie commence même à en exporter : 50 tonnes en 1935 ; 53 en 1936 ; 90, en 1937.

La production de caséine a été de : 188 tonnes en 1935 ; 450 en 1936 ; 1.040 en 1937.

(1) 1 lat = 1 franc or au pair.

L'économie laitière lettone présente des caractéristiques analogues à celles de l'économie lithuanienne et de l'économie esthonienne : prépondérance de la fabrication du beurre et importance de l'exportation. Ces résultats ont été obtenus dans les trois Etats, grâce à une politique identique de qualité, poursuivie par les pouvoirs publics et facilitée par le développement de l'industrie coopérative et de la centralisation laitière, qui ont permis de moderniser les installations.

Le nombre des laiteries en Lettonie, qui était de 319 en 1923, a atteint son maximum (465) en 1927 ; il a constamment diminué depuis lors. En 1937, il était seulement de 258. Le nombre des crèmeries a d'abord notablement augmenté : de 136, en 1923, il dépassait un millier de 1930 à 1936, avec un maximum de 1.157 en 1932. Il tend aussi à diminuer et n'était plus que de 976 en 1937. On constate ainsi une tendance à la concentration, qui atténue, au profit du progrès technique, la politique de rapprochement de la laiterie et de la ferme, observée en Lithuanie, laquelle perd de son intérêt, sous une organisation plus parfaite du transport du lait. 85,3 % des laiteries fonctionnent à la vapeur ; 4,3 % utilisent l'électricité, 9,3 % d'autres moteurs.

La première laiterie coopérative de Lettonie a été fondée en 1909, à Spare. Actuellement, presque toutes les laiteries sont constituées en coopératives. La plupart des laiteries sont groupées en une société centrale unique, l'Union Nationale des laiteries de Lettonie, fondée en 1921, qui a son siège à Riga et une succursale à Liepaja. En 1935, l'Union Nationale groupait 207 laiteries coopératives.

A Riga, une Centrale du lait, pourvue des machines et appareils de traitement les plus récents, a reçu, en 1935, plus de 10.000 tonnes de lait et 500 tonnes de crème, prove-

nant d'environ 300 exploitations, de 8 sociétés et de deux centrales de crèmerie. Trois autres centrales ont été créées récemment à Liepaja, à Rezekne et à Daugawpils.

Enfin l'exportation du beurre et autres produits laitiers est entre les mains de la Société centrale lettone d'exportation, fondée en 1934 par cinq firmes exportatrices. Cette Société est connue dans les pays de langue anglaise sous le nom de « United Butter Export of Latvia Ltd ».

Les mesures adoptées par le gouvernement letton en vue de développer les exportations consistent, comme dans les autres pays baltes, en une réglementation sévère de la production et du transport du lait et des produits laitiers, en un contrôle officiel de la qualité et dans la normalisation des emballages.

Le bureau de contrôle de la production laitière a été organisé en octobre 1922. Toutes les laiteries y sont enregistrées. Elles sont soumises à un contrôle sanitaire et vétérinaire constant. Une compétence spéciale est exigée des directeurs de laiterie. Le lait livré aux laiteries est soumis à un examen, destiné à contrôler particulièrement la pureté, la saveur, l'odeur et les autres caractéristiques du lait. Seul le lait de la meilleure qualité est utilisé pour la fabrication du beurre d'exportation.

Les laiteries envoient le beurre, en caisses, à l'entrepôt frigorifique national de Riga, construit en 1926, et qui est le plus moderne des établissements frigorifiques des Etats baltes.

L'acheminement des beurrés vers le frigorifique est l'objet de soins particuliers, en vue d'assurer leur parfaite conservation. Pendant la saison chaude du 1^{er} mai au 1^{er} octobre, le beurre est transporté par wagons réfrigérés, surveillés par les inspecteurs du Bureau du contrôle de la

production laitière, qui vérifient l'état de propreté et le maintien d'une température constante. Le beurre des laiteries voisines de Riga y est amené par camions, de nuit seulement.

A l'entrepôt frigorifique national, les experts du bureau de contrôle examinent et classent les beurres d'après la qualité, sans en connaître la provenance. La notation comporte un maximum de 15 points, attribués d'après les propriétés déterminantes de la qualité du beurre. Est classé comme beurre de 1^{re} qualité le produit qui a obtenu au moins 11,1 points; comme beurre de 2^e qualité, celui qui a obtenu de 9,6 à 11 points; celui de 3^e qualité, moins de 9,6 points. La teneur en eau ne doit pas dépasser 16 %; un pourcentage plus élevé suffit à classer dans la 3^e catégorie un beurre excellent par ses autres caractéristiques.

Le beurre de 1^{re} qualité doit être fait de crème pasteurisée à 80° C au moins; il ne doit pas avoir été coloré à l'aniline, ni conservé par un procédé autre que l'addition de sel ordinaire.

Une importance particulière est attachée à la faculté de conservation du beurre. Elle comporte une épreuve spéciale, renouvelée périodiquement. Des caisses de beurre des différentes laiteries sont emmagasinées pendant une quinzaine de jours dans des chambres maintenues à la température du pays de destination. Puis le beurre est soumis à un examen bactériologique et à un nouvel examen de sa qualité et de sa teneur en eau.

Les examens sont effectués par le Laboratoire de contrôle du Ministère de l'Agriculture, qui joue un grand rôle dans le maintien de la pureté du beurre letton.

Les emballages de beurre letton portent la marque de qualité imprimée sur un côté de l'emballage. La marque

consiste en deux branches de chêne munies chacune de deux séries de feuilles et de deux glands. Au centre de la marque figure l'inscription suivante, en anglais : « Latvian Butter. Under Government Control. Produce of Latvia », qui constate à la fois l'origine du produit et le contrôle officiel du gouvernement letton. Le numéro d'enregistrement de la laiterie, le numéro du colis et la date du contrôle sont mentionnés à une extrémité de l'emballage. La date du contrôle est imprimée en rouge pour le beurre de 1^{re} qualité et en vert, pour le beurre de seconde qualité.

Les emballages de beurres lettons sont normalisés. Faits de bois, ils ont la même forme et une capacité uniforme de cent livres anglaises. D'autres types d'emballages peuvent toutefois être adoptés sur demande de la clientèle. Le beurre destiné aux régions tropicales est notamment expédié en fûts.

La normalisation du beurre atteint en définitive un haut degré en Lettonie. Les efforts persévérants du gouvernement et des coopératives ont réalisé une qualité supérieure et constante des produits. Grâce aux marques de contrôle officiel et à la normalisation des emballages, l'acheteur étranger est en mesure de distinguer à première vue un beurre letton d'un beurre provenant d'un autre pays, et il est sûr de n'avoir aucune surprise quant aux qualités caractéristiques, à la conservation et au poids des produits.

SECTION III. — L'ESTHONIE.

Plus des deux tiers de la population esthonienne vivent de l'agriculture et, depuis la réforme agraire, les exploitations familiales prédominent (83 %).

Dès sa reconnaissance comme Etat indépendant, la Répu-

blique Esthonienne a considérablement développé son économie agricole, en poursuivant un plan de perfectionnement du personnel et de la technique, d'extension des surfaces agricoles, de crédit agricole, et une politique de prix permettant d'assurer aux producteurs un profit raisonnable. Encore importatrice en 1920, l'Esthonie exporte actuellement des variétés nombreuses de produits agricoles.

L'industrie laitière, comme en Lithuanie et en Lettonie, est surtout orientée vers la production du beurre d'exportation.

L'effectif des vaches laitières, réduit pendant la guerre, a passé de 247.852 têtes, en 1914, à 415.897 en 1930 et 427.330 en 1933. Il a légèrement fléchi en 1934 (406.730 têtes). Le rendement laitier est encore assez faible (2.000 kilos en moyenne par an) et mérite de retenir l'attention des pouvoirs publics avant même l'accroissement du cheptel. Le rendement moyen est d'ailleurs en progrès : de 1923-1924 à 1933-1934, la production de lait s'est élevée de 497.287 tonnes à 806.372, soit une augmentation de 62 %, alors que le nombre de vaches laitières ne s'est élevé que de 30 %.

Plus des trois quarts de la production du lait (78,33 %) sont vendus aux laiteries.

La première coopérative a été créée dans les provinces esthoniennes en 1908. Le mouvement s'est développé après la guerre. En 1929, on comptait 384 laiteries, dont 331 coopératives. Le nombre des coopératives a depuis lors constamment diminué, comme le nombre des crèmeries : c'est un indice de concentration, que nous avons déjà constaté en Lettonie. En 1937, on comptait 292 laiteries, dont 248 coopératives.

Sur 413.548 tonnes de lait fournies aux laiteries en 1937,

les coopératives en ont reçu 373.357 et les établissements privés, 40.191.

Les laiteries esthoniennes consacrent presque exclusivement leur activité à la fabrication du beurre : elles y affectent environ 98 % du lait reçu. La production du beurre a passé de 12.219 tonnes en 1928, à 15.893 en 1937, dont 14.941 par les coopératives.

L'exportation du beurre esthonien a plus que doublé de 1925 à 1931, passant de 6.444 tonnes, en 1925, à 11.222, en 1930, et à 14.444, en 1931, représentant en millions de couronnes esthoniennes (1) 21,3 ; 33,1 et 25,7. Par suite de la crise économique générale, le tonnage des beurres exportés a fléchi, parallèlement à la production totale de beurre, à 12.531 tonnes en 1932, puis à 9.224 en 1933, pour remonter à 10.118 tonnes en 1934, d'une valeur de 11,8 millions de couronnes.

Pour l'année 1937, l'exportation de beurres a atteint 13.180 tonnes représentant 22,5 millions de couronnes. Avant 1934, grâce aux prix élevés payés par l'Allemagne, les beurres esthoniens exportés se dirigeaient principalement vers ce pays. A partir de 1934, le contingentement du beurre pratiqué par le Reich a limité les sorties vers l'Allemagne, au profit de la Grande-Bretagne. En 1937, la Grande-Bretagne (3.096 tonnes) et l'Allemagne (4.863 tonnes) ont absorbé la presque totalité des beurres esthoniens exportés.

L'exportation des autres produits laitiers est faible en comparaison de l'exportation des beurres. En 1937, l'Esthonie a livré au dehors : 278 tonnes de fromages pour 291.420

(1) L'eker ou couronne esthonienne = 0,83 franc or de l'ancienne Union monétaire latine.

couronnes, dont 104 tonnes à l'Allemagne ; 225 tonnes de lait condensé, dont 198 à la Grande-Bretagne ; 75 tonnes de lait en poudre, dont 68 à l'Allemagne.

Enfin elle a vendu, exclusivement à la Russie, 2.856 tonnes de lait frais et 287 de crème fraîche.

La place enviable occupée par l'Esthonie sur le marché extérieur des beurres trouve son explication, comme les mouvements parallèles constatés dans les autres pays baltes, dans la politique de qualité et de normalisation poursuivie par les pouvoirs publics. La méthode générale est la même : contrôle officiel de la qualité et de la présentation, constaté par une marque de garantie, obligatoire pour l'exportation.

Le contrôle, en Esthonie, est organisé par l'Etat et exercé par les services administratifs de la Station de contrôle de l'exportation des produits laitiers. La station de contrôle dépend du Ministère de l'Agriculture et a reçu tous pouvoirs pour surveiller la production du lait, son ramassage, son traitement dans les laiteries, son transport, et pour vérifier la qualité du beurre, ses facultés de conservation et son emballage.

Le contrôle commence à la ferme ; les producteurs de lait sont soumis à des inspections sanitaires et vétérinaires, destinées à écarter de la production les exploitations ayant des animaux malades ou suspects.

Les laiteries travaillant pour l'exportation sont tenues d'exercer sur les fermes qui leur livrent le lait un contrôle de la production et du traitement, et de soumettre le lait de chaque ferme séparément à un Contrôle qualitatif.

Des règlements déterminent les prescriptions relatives à l'aménagement et à la tenue des bâtiments des laiteries,

à l'équipement et aux procédés techniques, et les laiteries sont soumises à la surveillance des agents de la station de contrôle.

Les laiteries qui, après enquête, sont reconnues satisfaire aux conditions réglementaires, sont immatriculées sur les registres de la Station ; elles ont seules le droit d'utiliser les marques et d'exporter leurs produits.

Ces laiteries, ainsi que les centres d'écémage qui en dépendent, reçoivent au moins deux ou trois fois par an, la visite des inspecteurs de la station de contrôle. Ces agents vérifient notamment : l'état des bâtiments, des installations, des puits et du matériel, les connaissances professionnelles du personnel, les opérations de contrôle du lait à sa réception, l'emmagasiner des matières auxiliaires de la production et des produits finis.

Le contrôle de la station se poursuit ainsi depuis la ferme jusqu'au transport des produits et à leur embarquement au port de Tallinn.

Un contrôle qualitatif complète le contrôle des conditions dans lesquelles s'effectuent la production, le ramassage et le traitement du lait, le transport des produits finis et sert en quelque sorte de conclusion au contrôle de ces opérations. Le laboratoire de la station procède à l'expertise qualitative détaillée des produits destinés à l'exportation. En moyenne, un tonneau de beurre sur six est expertisé. Le beurre n'est admis à la sortie que s'il est fabriqué avec de la crème pasteurisée à 85° C, s'il contient au moins 80 % de matière grasse et 16 % d'eau au maximum. Le contrôle comporte un examen bactériologique.

L'expertise classe en outre les beurres en 1^{re} ou 2^e qualité, d'après le nombre de points attribués à leurs caractéristiques : odeur, goût, conservabilité, etc. Sont classés

comme beurres de première qualité ceux qui ont obtenu de 12 à 15 points ; comme beurres de seconde qualité, ceux qui totalisent de 10 à 12 points. Les premiers reçoivent de la station de contrôle l'estampille rouge « Estonian Government. Butter Control. Finest » ; les autres, l'estampille violette « Estonian Government. Butter Control. Fine ». Les beurres fabriqués sur commandes spéciales sont marqués « Contract dairy ».

Le contrôle comporte, en dehors de l'appréciation des autres qualités, une épreuve spéciale des facultés de conservation, qui a lieu au moins quatre fois par an. Un tonneau de beurre, pris au hasard, et sans avertissement préalable, dans un lot livré pour l'exportation, est maintenu pendant quinze jours, dans un local approprié, à une température de $+10^{\circ}$ à 14° C. Les résultats de l'examen effectué à l'expiration de la quinzaine entrent en ligne de compte dans le classement.

La rigueur de ces opérations a obligé les producteurs et les laiteries à améliorer de plus en plus la qualité des articles destinés à l'exportation. Elle a permis aux beurres esthoniens d'atteindre une qualité supérieure et constante, qui les classe parmi les meilleurs du monde et leur a amené une clientèle toujours plus fidèle.

En 1934, le gouvernement esthonien a pu même décider que désormais le beurre du premier choix (Finest) serait seul admis à l'exportation.

La normalisation des emballages complète la sécurité offerte aux acheteurs étrangers. Le beurre doit être enveloppé de papier parcheminé et placé dans des barils à huit cercles ou dans des caisses, dont la matière ou l'état ne peut affecter l'odeur ou la qualité du beurre. Le poids net du contenu d'un baril est fixé à 51,2 kilos.

Chaque caisse ou baril reçoit : une marque intérieure sur papier, figurant l'image d'un phare, entouré de l'inscription : « Estonian Government. Butter Control. » et, à l'extérieur, une marque portant l'image d'un phare, les mots « Estonian Butter. » et l'indication du numéro du registre de la laiterie et du poids net du beurre.

Cinq firmes sont munies du permis spécial d'exportation. Parmi elles, l'Association agricole esthonienne centrale exporte environ 45 % des beurres et l'Association laitière environ 25 %.

L'exportation se fait exclusivement par mer, sur bateaux frigorifiques, qui atteignent l'Allemagne en 3 à 4 jours, l'Angleterre, la Belgique et la France, en 5 à 7 jours.

En vue de stimuler la production des fromages, le gouvernement esthonien a décidé d'allouer une prime d'exportation de 0,25 couronne par kilogramme de fromage de première qualité expédié à l'étranger. Cette mesure rappelle les décrets français de 1935 et de 1938, qui subordonnent à une certaine qualité l'octroi d'une allocation ou d'une majoration d'allocation aux exportateurs de beurres.

Cette disposition a pour corollaire l'organisation d'un contrôle de la qualité. En Esthonie, ce contrôle, pour les fromages comme pour les beurres, est organisé et exercé par l'Etat. Le service de contrôle effectue des prélèvements sur les fromages du type gruyère, en pratiquant au foret des trous sur les faces opposées.

Le contrôle comporte un classement en 7 catégories, selon la qualité, la teneur en matière grasse et l'aspect des trous. Les fromages de la meilleure qualité sont marqués d'une estampille verte portant les mots : « Estonian Cheese. Government Cheese Control. » ; l'estampille est de couleur

rouge pour les qualités moyennes et violette pour les classes inférieures. Ces dernières ne sont admises à l'exportation que si elles sont destinées à la fabrication de fromages fondus.

CONCLUSION

La politique de normalisation de la production et de la vente, dans le domaine des produits agricoles, est de date assez récente. Seuls, trois pays, où l'élevage tient une place prédominante dans l'économie nationale, appliquaient, au début du xx^e siècle, des mesures de contrôle officiel des produits laitiers : La Finlande, depuis 1903, et le Danemark, depuis 1906, pour les beurres et les fromages ; la Hollande, depuis 1905, pour les beurres.

C'est seulement depuis la guerre, et même, dans la majorité des pays, depuis 1930, après les campagnes de prospérité exceptionnelle de la période 1926-1930, que la crise des produits agricoles a fait apparaître la nécessité d'appliquer des méthodes capables d'assurer l'écoulement des excédents des productions nationales. La plupart des Etats européens ont adopté ou amorcé une politique de normalisation, suivant des modalités d'ailleurs assez diverses et pour les catégories de produits agricoles les plus intéressées, dans chaque économie, au problème des débouchés. En ce qui concerne les produits laitiers, notamment la Finlande en 1927, les Pays-Bas en 1929, l'Esthonie en 1933, la Lettonie en 1934, la Belgique en 1938, ont rendu obligatoire la marque collective nationale pour les beurres et les fromages exportés ; la Lithuanie en 1927, pour les beurres. Le Danemark a adopté, dès 1906, pour les beurres et en 1921, pour les fromages, une marque d'exportation.

La France est longtemps demeurée à l'écart de ce mouvement vers la normalisation. Préoccupés de la dépression

continue de la balance commerciale des produits agricoles depuis 1931, les pouvoirs publics croyaient y remédier en fermant la porte à l'entrée des produits étrangers par des augmentations de tarifs douaniers et par l'établissement de contingentements. La production et le commerce nationaux les incitaient sans cesse à renforcer cette politique, à l'abri de laquelle commerçants et producteurs trouvaient une sécurité relative contre la concurrence étrangère et la chute des cours. Mais, à considérer un seul côté de la balance commerciale, la France voyait, en dépit du fléchissement des importations, le solde déficitaire s'aggraver par suite de la réduction des exportations. La politique d'autarcie inaugurée par les pays totalitaires et généralisée, sous l'empire de la crise mondiale, élevait à vrai dire une barrière en apparence infranchissable contre l'échange des produits entre Etats et conduisait à l'économie nationale en vase clos. Toutefois, on ne pouvait manquer de constater que la balance commerciale de la plupart des pays agricoles laissait des excédents, alors que celle de la France continuait à s'effondrer. Fait particulièrement significatif, notre pays n'a pas bénéficié du redressement économique général constaté au cours des dernières années, ni de l'avantage qu'auraient dû lui assurer les dévaluations successives de sa monnaie. Il fallait se rendre à l'évidence : des pays jadis clients de la France étaient devenus ses fournisseurs en produits agricoles. Il existait donc un moyen de franchir les barrières douaniers les plus sévères : les pays producteurs étrangers l'avaient trouvé, en dehors du « dumping », dans une politique suivie d'encouragement des exportations et, notamment, dans l'amélioration continue de la qualité et de la présentation.

Dans l'économie laitière, la politique exclusive d'obstacles

à l'importation se révélait singulièrement décevante. Le développement du cheptel, conséquence des progrès techniques de l'élevage et de la transformation, en prairies artificielles, de terres arables ou de vignes dont l'exploitation exige plus de main-d'œuvre et comporte plus de risques, avait eu pour résultat une augmentation continue de la production du lait. Or, la consommation nationale n'est pas indéfiniment extensible et ne suffit plus à l'absorber, en dépit des efforts de propagande et des distributions de lait dans les écoles, les casernes et les usines. L'élévation du pourcentage minimum en matières grasses des fromages, l'amélioration des beurres en qualité n'étaient encore que des palliatifs insuffisants pour résorber les excédents de lait sur le seul marché intérieur. Il fallait donc, à tout prix, dans l'intérêt général de l'économie nationale comme dans l'intérêt des industries et du commerce de la laiterie, chercher à l'extérieur des débouchés aux produits laitiers nationaux. Pour reprendre sa place perdue sur les marchés étrangers, la France devait se servir des mêmes armes qui avaient si bien réussi à ses concurrents : faire la conquête des clients, en dépit des handicaps douaniers, par la qualité et la présentation des produits.

Nous avons exposé la naissance, bien tardive, et les progrès récents de l'idée de normalisation en France. Les marques de fabrique et de commerce constituent un moyen de publicité pour le producteur ou le commerçant, mais ne donnent pas à la clientèle, en tant que marques déposées, de garantie appuyée sur un contrôle de la qualité des produits.

La législation sur la répression des fraudes et falsifications réalise déjà un progrès. Elle constitue, peut-on dire, une politique élémentaire de qualité, mais de qualité négative, en interdisant la détention et la mise en vente des produits

alimentaires malsains, toxiques ou falsifiés, sous peine de sanctions correctionnelles, mesures qui procurent aux consommateurs une sécurité relative.

Toutefois, cette législation contient en germe toute la normalisation. La mise en jeu de la répression exige, en effet, d'une part, une discrimination, par définition et dénomination officielles, des articles autorisés et des produits interdits et, d'autre part, l'analyse d'échantillons prélevés sur les marchandises suspectes. La différenciation des dénominations conduit à perfectionner la politique de qualité et à étendre les définitions légales du domaine des genres à celui des espèces. La loi du 2 juillet 1935 réalise ce double progrès : elle inaugure une politique active de qualité du lait et consacre le principe de la définition officielle des principales espèces pour les fromages.

Les sanctions demeurent répressives et maintiennent au contrôle un caractère éventuel et souvent postérieur aux transactions. Cependant, en le reportant sur tous les stades antérieurs à la vente, la loi du 2 juillet 1935 le rend en fait préalable pour le lait.

Pour réaliser la normalisation proprement dite, il ne reste plus qu'à appliquer le principe du contrôle antérieur aux qualités de composition et de présentation des produits laitiers. C'est l'objet des décrets et arrêtés interministériels des 25 juillet 1935 et 7 avril 1938, concernant les beurres exportés. La notion de normes est formulée par les deux premiers textes. Le contrôle, condition de l'allocation de sortie, devient préalable.

L'arrêté du 7 avril 1938 ouvre, lui, la perspective d'un régime plus perfectionné de normalisation, dans lequel les normes de qualité et de présentation sont plus sévèrement

appréciées et les contrôles plus nombreux, plus rigoureux, et préalables même à l'admission des producteurs et commerçants dans le système. Les conditions d'exercice du contrôle offrent aux acheteurs une sécurité sérieuse, renforcée par la participation d'un groupement interprofessionnel, et matériellement exprimée par la délivrance d'un certificat de qualité et de présentation, la marque collective de qualité.

En France, les pouvoirs publics ont ainsi adhéré, après les autres pays, à l'idée de normalisation. Le statut de 1935 et de 1938 ne concerne que les beurres exportés, mais le décret-loi du 14 juin 1938 manifeste nettement l'intention du gouvernement de faire de la normalisation l'une des clés de voûte de sa politique économique.

Un décret-loi du 31 août 1937 (*J. O.* du 1^{er} septembre 1937) avait déjà autorisé la mise en application par décrets de « toutes mesures ayant pour objet de garantir l'origine, la « qualité, le conditionnement et le classement des pommes « de terre, des légumes et des fruits », avec la collaboration d'un comité national interprofessionnel, institué par le décret-loi auprès du Ministre de l'Agriculture, et sous la sanction des peines prévues par la loi du 1^{er} août 1905.

Enfin un décret-loi du 12 novembre 1938 (*J. O.* du 15 novembre 1938), relatif à l'amélioration du rendement et de l'efficiencia du travail, institue une commission interministérielle chargée de contrôler les travaux effectués par les organismes de normalisation bénéficiant de subventions de l'Etat et de vérifier que les subventions accordées sont utilisées de la manière la plus conforme à l'intérêt général.

Le décret édicte en outre que la conformité aux normes est sanctionnée par l'apposition de marques et que l'introduction dans les cahiers des charges des adjudications et des

marchés passés par l'Etat, les départements, les communes, les établissements publics, les services publics concédés, et les entreprises subventionnées, des normes homologuées par le Comité supérieur de normalisation, sera faite par les administrations et services intéressés, sauf exceptions motivées, et sous la haute autorité de la commission nationale des marchés publics.

C'est à la demande des représentants de la production et du commerce des produits laitiers que les pouvoirs publics se sont ralliés à une méthode qui avait fait ses preuves à l'étranger. Dans les conclusions de son rapport sur l'enquête relative aux produits agricoles exportables présenté, en 1936, à la commission générale des relations extérieures de l'Assemblée Permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture, M. de Montgolfier, président de la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche, recommandait aux agriculteurs une meilleure organisation de la production et il ajoutait : (1)

« La politique de qualité et de bonne présentation des produits, qui a déjà donné des résultats très sensibles, doit être poursuivie et intensifiée.

« A cette politique de la qualité, il faut adjoindre la politique de contrôle capable à la fois d'inciter les agriculteurs à faire l'effort nécessaire en vue de l'amélioration et de la présentation des produits et aussi d'être une garantie de qualité que les acheteurs étrangers exigent, de plus en plus sérieuse, de leurs fournisseurs ».

A la session de 1937, M. Garcin, président de la Chambre

(1) Assemblée permanente des présidents des Chambres d'agriculture Session ordinaire des 12-13-14 novembre 1936, Compte rendu Annexe II p. 321.

d'Agriculture de la Loire, dans son Rapport sur l'enquête relative à l'organisation du contrôle de la production, du commerce, des exportations et des importations agricoles, relevait les réponses des chambres d'agriculture aux questions posées. 53 Chambres, contre 1 et 3 autres ayant donné des réponses dubitatives, estimaient que les acheteurs étrangers de produits français n'étaient pas suffisamment garantis contre les fraudes sur la qualité et l'origine des produits agricoles.

La totalité des réponses reçues se déclaraient favorables à l'organisation d'un contrôle général des produits agricoles français et étrangers introduits en France, sauf à se séparer sur l'autorité (Etat ou profession) à charger du contrôle.

En ce qui concerne plus particulièrement les produits laitiers la Confédération Générale des Producteurs de lait proposait, en 1937, entre autres conclusions générales, les mesures suivantes pour les beurres : « Mise en application
« des dispositions établies et proposées au Ministre de
« l'Agriculture par le Comité Central du Lait en ce qui
« concerne le contrôle de la qualité et l'exportation avec
« prime uniquement au profit des beurres de qualité con-
« trôlée, munis d'un « label » d'origine et livrés en embal-
« lages normalisés.

« Cette première réalisation permettra de pousser l'étude
« des conditions d'exportation d'un beurre de qualité basée
« sur la généralisation de la pasteurisation des crèmes,
« l'amélioration des moyens de transport, la standardisation
« des emballages et le développement des beurreries coo-
« pératives dans les régions encore en retard au point de
« vue des techniques de fabrication.

« Pour les fromages : l'étude immédiate par la Commis-
« sion des fromages du Comité Central du Lait des condi-

« tions de contrôle de qualité, d'établissement d'une marque de qualité et d'une prime compensatrice permettant d'aligner nos prix d'exportation sur les prix mondiaux ».

Les suggestions de la Confédération Générale des Producteurs de lait ont été en majeure partie réalisées par le décret et l'arrêté du 7 avril 1938. Pour les fromages le Congrès National du fromage, groupant les producteurs de lait, les industriels et les commerçants intéressés, réuni à Paris, les 18 et 19 mai 1938, a demandé « le développement progressif des exportations de *fromages typiques* français sur la base de l'amélioration et du contrôle de la qualité des produits exportés ».

Le Congrès souhaitait que ce contrôle, facultatif, fût établi sur le plan interprofessionnel et respectât toutes les possibilités des exportateurs sans faire l'objet, dès l'origine, de mesures à tendances répressives. Il ne devait progressivement s'étendre aux différentes catégories de fromages typiques qu'au fur et à mesure de la création des organisations de contrôle nécessaires.

Le contrôle devait comporter la création de marques de qualité établies après expériences réalisées pour chaque production fromagère et en distinguant, le cas échéant, plusieurs niveaux de qualité.

Sur le rapport présenté par MM. Achard, secrétaire général, et Lecronier, Directeur du Comité national de propagande du lait, le Congrès national du fromage a adopté des conclusions similaires dans sa session de Dijon en date des 8 et 9 novembre 1938.

Il paraît donc aujourd'hui superflu de démontrer la nécessité d'une politique de normalisation des produits laitiers, demandée par les représentants de l'industrie et du commerce du lait, politique dont les pouvoirs publics ont d'ail-

leurs admis le principe et réalisé une première application pour les beurres.

Le fonctionnement du système sous la forme d'une marque collective de garantie, délivrée après contrôle de la qualité et de la présentation est généralement accepté. Les autres modalités de réalisation soulèvent, au contraire, des discussions qui portent sur les points suivants : la normalisation doit-elle être obligatoire ou facultative ? Convient-il d'en confier l'aménagement et le fonctionnement à l'Etat ou à des groupements professionnels ou interprofessionnels ? Les marques doivent-elles être nationales, ou régionales ? Enfin la normalisation sera-t-elle financée par l'Etat, c'est-à-dire par l'ensemble des contribuables ou par les entreprises intéressées ?

Les Chambres d'Agriculture, consultées par l'Assemblée permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture se sont montrées assez divisées sur ces diverses questions. Sur 58 réponses, 38 Chambres se sont déclarées défavorables à l'organisation du contrôle par l'Etat, 2 favorables et 18 ont préconisé la collaboration d'une organisation professionnelle avec l'Etat. Ces résultats prouvent combien reste profonde en France l'idée de liberté dans la profession. Dans sa réponse, la Chambre d'Agriculture de l'Oise déclare (1).

« Il faut professionnaliser la France, c'est-à-dire laisser
« à chaque corporation le soin d'établir ses règles de vie
« dans un cadre tracé par l'autorité supérieure de l'Etat.
« C'est d'ailleurs non seulement le désir de la profession,
« mais son intérêt. Les règles seront établies par des gens
« connaissant le sujet dont ils traitent, les frais seront li-
« mités à l'indispensable, les contributions versées le se-

(1) Assemblée Permanente des Présidents des Chambres d'agriculture. Session ordinaire des 27-28 mai 1937. Compte rendu p. 427.

« ront dans un but déterminé et connu et cesseront de
« tomber dans ce vaste incertain qui nous inquiète un peu.
« C'est aussi l'intérêt des autres professions et des con-
« sommateurs ».

Par organisation « professionnelle », les Chambres d'Agriculture entendent organisation par la profession, qu'elle soit agricole ou commerciale.

Les avis sont aussi partagés quant à l'autorité professionnelle à charger de la surveillance et de la direction : 10 réponses désignent l'Assemblée Permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture, dont une avec l'aide de l'Etat ; 35 confient cette organisation à l'ensemble des associations agricoles, sous le contrôle des Chambres d'Agriculture et de l'Assemblée Permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture ; une, tantôt à l'Assemblée Permanente, tantôt à l'ensemble des organisations ; 6 écartent l'intervention des Chambres d'Agriculture.

Dans son rapport devant la Chambre d'Agriculture du Finistère, M. de Guébriant défend, en ces termes, l'organisation interprofessionnelle de la normalisation : « Il paraît nécessaire de confier à des organismes interprofessionnels, comme il en existe déjà plusieurs, le soin d'exercer les contrôles dont il s'agit. Des expériences faites jusqu'à présent démontrent que de telles méthodes sont parfaitement réalisables. De nombreux groupements d'agriculteurs et de commerçants, des Chambres d'Agriculture et des Chambres de Commerce ont déjà pris l'habitude de collaborer... Ces organismes fixeront la qualité, créeront leur contrôle. Peut-être ces ententes donneront-elles à un

(1) Assemblée Permanente des Présidents des Chambres d'agriculture, op. cit. p. 430.

« organisme central charge de coordonner ces contrôles
« mais non de les diriger, ce qui restera du ressort exclusif
« des organismes interprofessionnels... L'agriculture na-
« tionale serait particulièrement intéressée à son bon fonc-
« tionnement. Nous verrions volontiers l'Assemblée Per-
« manente des Présidents des Chambres d'Agriculture, en
« faciliter la création et en surveiller l'activité ».

Les Chambres d'Agriculture se montrent très divisées sur la participation du commerce au contrôle des produits agricoles : 11 sont favorables à une organisation exclusivement agricole ; 22 demandent une prédominance nettement agricole ; 19 admettent une organisation interprofessionnelle. Les premières invoquent la contradiction fréquente entre les intérêts du commerce et les intérêts de l'agriculture. Les autres font observer (Chambre d'Agriculture du Tarn) (1) que les représentants du commerce « sont souvent mieux
« placés que les agriculteurs pour juger de l'efficacité, de
« l'opportunité et de l'évidence des mesures à prendre ».

D'autre part, observent la Chambre d'Agriculture du Finistère et la Chambre régionale de Bretagne (2) : « S'il ne
« s'agissait que du contrôle de la production ou de la coo-
« pération agricole, un contrôle uniquement professionnel
« pourrait suffire. Mais les tonnages écoulés par le négoce
« sont extrêmement importants ; or, les commerçants,
« même ceux, très nombreux, dont les opérations sont abso-
« lument correctes, accepteraient-ils facilement un contrôle
« assuré uniquement par des organismes agricoles, en qui
« ils voient généralement, à tort ou à raison, des concur-
« rents ou des adversaires ? Nous ne le croyons pas ».

(1) Loc. cit. p. 433.

(2) Loc. cit. p. 435.

Quant au financement de la normalisation, la majorité des Chambres d'Agriculture, favorables à une organisation professionnelle, acceptent logiquement d'en laisser la charge exclusive aux intéressés : 16 préconisent une aide de l'Etat en complément des contributions des intéressés.

D'après la Confédération générale des Producteurs de lait, le financement des exportations avec prime des produits laitiers pourrait être assuré, indépendamment des ressources insuffisantes du service du lait au Ministère de l'Agriculture :

1° par un relèvement des droits de douane sur les graines oléagineuses de provenance étrangère ;

2° par un relèvement de 10 % des droits de douane sur les produits laitiers importés en France ;

3° par une taxe à la production de 200 fr. par tonne sur les graisses alimentaires d'origine végétale et animale ;

4° par une contribution de la production laitière française, dont le taux et les modalités de perception seraient étudiés d'urgence en collaboration avec les groupements professionnels intéressés.

Ces ressources devraient être mises à la disposition du Comité Central du lait. Une caisse de compensation autonome serait constituée à côté du Comité Central afin d'assurer, avec rapidité et souplesse, le financement des opérations nécessaires.

Dans leur rapport déjà cité, MM. Achard et Lecronier envisagent pour les fromages une organisation analogue à celle adoptée par l'arrêté interministériel du 7 avril 1938 et par le règlement du Comité National de Propagande du lait. La marque serait déposée par le Comité National du Lait, des Beurres et des Fromages ou par tout autre organisme national interprofessionnel et ne pourrait tout d'abord être

apposée que sur les productions de ses membres, et seulement sur leur demande. L'application de la marque serait facultative et limitée à ceux qui adhèreraient à l'organisme interprofessionnel. Cette marque couvrirait uniquement les produits de première qualité, tels qu'ils seraient définis dans un règlement étudié et approuvé par cet organisme interprofessionnel.

Ne seraient habilités à utiliser cette marque que ceux qui seraient susceptibles de produire ou de fournir des produits conformes au règlement. Leur agrément serait décidé par une commission spéciale de la marque, chargée d'étudier les demandes et de les rapporter au Conseil de direction de l'organisme.

La marque pourrait être apposée : par les producteurs, dans le cas des fromages de production fermière ; par les fabricants (coopératives ou industriels) ; par les affineurs (coopératives ou commerçants) ; enfin par des commerçants spécialisés dans l'exportation, et qui, en plus de l'examen préalable d'agrément, devraient justifier, pour un nombre d'années à fixer, d'une activité en matière d'exportation des produits de qualité.

Dans l'établissement du règlement de la marque il pourrait être fait une discrimination entre les fromages fabriqués dans les régions d'origine et les mêmes fromages fabriqués dans les régions d'extension. Toutefois, l'utilisation de la marque ne devrait pas être réservée aux seuls producteurs des régions d'origine.

MM. Achard et Lecronier sont favorables à une marque nationale, c'est-à-dire embrassant l'ensemble du territoire de la France. Toute action sur le plan national ne peut, dans la grande majorité des cas, n'être que la coordination des

efforts régionaux qui sont entrepris avec la connaissance et en fonction des conditions particulières de chaque milieu.

Cette coordination sur le plan national est, à notre avis, non seulement utile, mais encore indispensable, car il faut bien admettre que les acheteurs sur les marchés étrangers ne connaissent pas toutes les caractéristiques et les conditions de notre production fromagère si variée.

Les rapporteurs laissent les intéressés libres d'adhérer ou non à la normalisation. La normalisation facultative est conforme à la tendance générale des milieux professionnels.

Elle a le mérite de respecter l'idée de liberté économique, profondément ancrée dans l'esprit des producteurs et commerçants français. Elle fait confiance à la compréhension qu'ils doivent avoir de leur intérêt personnel. L'action de leurs collègues ainsi que des groupements professionnels auxquels ils appartiennent doit suffire à éclairer, sur leur intérêt véritable, les partisans d'un laisser-faire individualiste exagéré. La normalisation obligatoire ne se recommande guère que d'un argument, sans cesse répété par les adeptes du syndicalisme obligatoire : ceux qui restent en dehors de l'organisation professionnelle profitent de son action sans bourse délier. Mais la normalisation porte en elle une efficacité qui suffit à lui permettre de s'étendre. On peut penser que les producteurs et commerçants du lait y adhéreront d'eux-mêmes. Si son acceptation quasi généralisée laissait subsister quelques récalcitrants, il serait temps de constater officiellement sa généralisation en la déclarant obligatoire.

L'exemple de l'étranger prouve que « dans les pays où « l'usage de la marque officielle est facultatif, les producteurs se soumettent volontairement au contrôle et même « acceptent de payer des taxes spéciales pour pouvoir béné-

« fier de la plus-value incontestable que la marque officielle donne à leurs produits, de sorte que, tout en étant facultative, la marque s'impose en raison de ses avantages (1).

Les desiderata de l'industrie et du commerce ont été satisfaits dans l'arrêté du 7 avril 1938 qui a laissé à un groupement national interprofessionnel le soin d'aménager et de diriger la normalisation des beurres exportés. Cette normalisation est purement facultative, mais le bénéfice de la majoration d'allocations qu'elle procure aux producteurs suffira certainement à attirer les adhésions.

L'Etat participe ainsi, d'une manière indirecte, au financement de la normalisation ; mais les dépenses proprement dites de son fonctionnement sont couvertes par une taxe de 0 fr. 10 par kilo de beurre exporté, perçue par le Comité National de Propagande du Lait sur les adhérents.

Le décret-loi du 14 juin 1938 évite de prendre parti sur le caractère facultatif ou obligatoire de la normalisation : il parle de « marques facultatives ou obligatoires » ; il ne fait pas non plus allusion à la collaboration des groupements professionnels.

Il est à souhaiter cependant que, dans les nouveaux développements que laisse prévoir le décret-loi du 14 juin 1938 et où, il faut l'espérer, une place sera réservée aux fromages, la normalisation conserve les caractères que lui a donnés l'arrêté du 7 avril 1938. Les professionnels du fromage, qui demandent la normalisation, sauront comprendre leur intérêt et y adhérer, et le Comité National de Propagande du lait aura toute compétence pour assurer l'amé-

(1) Nelly Moch, *L'organisation actuelle du commerce international des produits agricoles*. Rapport présenté, le 11 juin 1937, au Centre National d'Organisation Scientifique du Travail, p. 4.

nagement et le fonctionnement du système, aussi heureusement qu'il l'a fait pour les beurres.

Les conclusions générales du rapport adopté par le Conseil National économique dans sa session des 30 et 31 janvier 1939 sont d'ailleurs conformes au vœu d'une large collaboration des groupements professionnels, dans le cadre d'une réglementation administrative lui conférant l'autorité et l'uniformité.

« La profession, déclare le rapport, doit être la base de l'organisation nouvelle. Le Conseil national économique a déjà insisté, dans des études antérieures, sur la nécessité de développer l'organisation professionnelle dans l'agriculture.

« Mais, si les groupements professionnels ont la souplesse et la rapidité de décision nécessaire pour adapter la production aux besoins de la consommation, ils risquent de ne pas disposer de l'autorité indispensable pour assurer l'application des mesures exigées par l'intérêt général ; il serait, au surplus, difficilement concevable qu'une organisation purement privée pût disposer librement de deniers publics.

« Il importe donc que la puissance publique intervienne pour déterminer le champ d'activité d'une organisation interprofessionnelle placée sous son contrôle. »

Le Conseil National économique propose la création par décret, pour chaque grande branche de la production qui ne serait pas déjà organisée, d'un comité général interprofessionnel, constitué par des délégués des organisations professionnelles représentatives des intérêts de l'agriculture, du commerce, de la distribution, des industries de transformation et comportant une représentation effective des divers départements ministériels intéressés.

Dans le cas où les organisations interprofessionnelles existent déjà, elles constitueront naturellement le comité général de la branche de production considérée.

Il incombera au comité général interprofessionnel, notamment :

1° de mettre au point les formules d'exécution des plans de soutien, d'organisation des productions et d'amélioration de la qualité des produits ;

2° de proposer les mesures nécessaires à assurer l'écoulement des produits ;

3° de susciter les ententes professionnelles ou interprofessionnelles nécessaires et de veiller à leur exécution ;

4° d'établir le plan de financement et, d'une façon générale, d'assurer, sous le contrôle des administrations intéressées et dans la limite des attributions qui lui sont conférées, la réalisation du programme établi.

Le comité interprofessionnel général percevra dans la profession les fonds nécessaires à son action, lorsqu'une décision prise en commun aura arrêté les formes et le taux de la contribution.

Etant donné le rôle important confié aux organisations professionnelles dans l'exécution du programme proposé, le Conseil national économique estime que, pour le réaliser, il faut faire appel, en premier lieu, à des ressources professionnelles. Il appartient, en effet, aux principaux intéressés de contribuer au développement de la production agricole.

Le Conseil national envisage comme ressources, suivant les branches de la production :

1° les ressources professionnelles provenant d'une contribution acceptée librement par les intéressés ;

2° les ressources professionnelles, provenant d'une con-

tribution rendue obligatoire par l'autorité publique pour tous les membres de la profession ;

3° le produit de droits de douane, de taxes à l'importation, à la production, à la circulation ou à la transformation, lorsque l'accord n'aura pas été réalisé dans le cadre professionnel pour l'établissement d'une contribution volontaire, ou lorsque celle-ci aura été reconnue insuffisante.

Les ressources professionnelles, provenant d'une contribution volontaire ou obligatoire, constitueront toujours des ressources spéciales, exclusivement affectées aux productions qui en supportent la charge.

L'avenir de la normalisation en général, et de celle des produits laitiers en particulier, paraît, en définitive, assuré en France, suivant des méthodes qui, si les directives du Conseil national économique sont acceptées, permettront certainement aux industries laitières d'exportation de contribuer au redressement de la balance commerciale et, sans aliéner une indépendance qui leur est chère, de sauvegarder leurs intérêts en même temps que les intérêts de l'économie nationale.

Vu : Le Président,
William OUALID.

Vu : Le Doyen,
G. RIPERT.

Vu et permis d'imprimer :
Le Recteur de l'Académie de Paris,
G. ROUSSY.

BIBLIOGRAPHIE

I. — FRANCE.

- ACHARD et LECRONIER. — « Pour une marque nationale d'exportation ». Rapport présenté au Congrès National du Fromage à Dijon. (« Bulletin des Halles », 12 décembre 1938).
- Annales de la Crèmerie Française*, revue du Syndicat de la Crèmerie Française. (Numéros 11, 17, 18, 20 et 21).
- Assemblée permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture*. Comptes rendus des sessions des 12-13-14 novembre 1936 et 27-28 mai 1937.
- L'Expansion Agricole*, revue de l'Association Française des Exportations Agricoles. Juin 1936. Numéro sur l'Amélioration de la Production et de la Consommation du Lait.
- La France Laitière*, édité par l'Office National de Propagande du Lait. Paris 1934.
- Le Fromage*, édité par le Comité National de Propagande du Lait (1937).
- GUÉPIN. — « L'Industrie Laitière en Savoie ». Thèse, 1931.
- Importations-Exportations agricoles : 1901-1933*, édité par l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture.
- MATHIEU. — « L'Industrie Laitière dans le Département du Jura ». Thèse, 1934.
- Notes et statistiques*, sur « La Balance Commerciale des Produits Laitiers », recueillies par la Confédération Générale des Producteurs de Lait. (1938).
- Rapport* présenté par M. Alex BRULÉ à la Chambre de Commerce de Paris, le 21 décembre 1938, sur « La Politique Commerciale de la France et la Défense de l'Exportation ».
- Rapport*, dont les conclusions ont été adoptées par le Conseil National Economique dans sa session des 30 et 31 janvier 1939, sur « La Politique Agricole à suivre en vue de réduire le déficit de la Balance Commerciale ».
- Revue des Agriculteurs de France*. « Le Marché du Lait en France ». (Numéro de mars 1937).
- Annuaire National de l'Agriculture* (1936-1937 et 1937-1938).

II. — FRANCE et ETRANGER.

Annuaire International de Législation Agricole.

Annuaire International de Statistique Agricole.

MOCH (Nelly). — « L'Organisation actuelle du Commerce International des Produits Agricoles ». Rapport présenté, le 11 juin 1937, au Centre National d'Organisation Scientifique du Travail.

Revue Internationale d'Agriculture. « Bulletin Mensuel de renseignements techniques ». (Institut International d'Agriculture, Rome). E. GASSER : « L'état actuel de l'Industrie Laitière dans les divers Pays ». Notamment :

France, Numéro de Novembre 1934.

Belgique, Numéro de Novembre 1936.

Danemark, Numéro de Mai 1936.

Finlande, Numéro de Novembre 1937.

Lithuanie, numéro de Juin 1937.

Lettonie, Numéro d'Avril 1937.

Esthonie, Numéro de Juin 1937.

TYROS. — « Le Crépuscule du Libéralisme Laitier ». Série d'articles publiés sur les divers Pays Laitiers, dans « Le Bulletin des Halles », depuis le 25 octobre 1937.

*
*
*

III. — PAYS SPECIALEMENT ETUDIÉS.

RENSEIGNEMENTS LÉGISLATIFS ET STATISTIQUES, COMMUNIQUÉS
PAR NOS ATTACHÉS COMMERCIAUX DANS LES PAYS INTÉRESSÉS.

Belgique.

Moniteur Belge. (Numéros des 11 mai et 19 octobre 1938).

Lois et Arrêtés divers, extraits du « Moniteur Belge », publiés par les différents Ministères intéressés.

Danemark.

« *Contrôle exercé par l'Etat*, sur l'Exportation des Produits Agricoles » (Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, Copenhague, Juin 1938).

COCHE. — « La Production Laitière au Danemark ». Thèse, Paris 1927.

HANSEN. — « Récolte, transport et traitement des laits en Danemark ». 3^e Congrès International Technique et Chimique des Industries Agricoles (Paris 1934).

PIERRE DE GRÈCE (Prince). — « Les coopératives agricoles danoises ». Thèse, Paris 1934.

Finlande.

Bulletin des Halles. « L'Industrie Fromagère en Finlande » (Numéro du 16 août 1938 et suivants).

« *Valio* », Centrale des Laiteries coopératives de Finlande. (Helsinki, 1937).

Die Milchwirtschaft in Finnland. (Helsinki, 1937).

Hollande.

L'Expansion Agricole. « Le Contrôle de la qualité des Produits Laitiers en Hollande » (Numéro de juin 1936).

Lithuanie.

BOSSIN. — « La Lithuanie ». (Rieder, Paris, 1933).

Annuaire Statistique de la Lithuanie (Kaunas, 1935 et 1936).

Bulletin de Statistique (Kaunas, 1935, 1936 et 1937).

Lettonie.

SCHWABE. — « Courte histoire agraire de la Lettonie » (Riga, 1926).

FRIDENBERGS. — « L'industrie laitière et l'exportation du beurre en Lettonie » (« *L'Est Européen Agricole* », Paris, 1933, N° 6).

— « Le cheptel bovin de la Lettonie » (*Id.*, N° 7).

Latvian Economic Review. « Latvian Butter Production and Export » (Riga, April 1937).

Esthonie.

BALTICUS. — « L'Agriculture en Esthonie » (« *L'Est Européen Agricole* ». Paris, 1933, N° 5).

PULLERITS. — « Estonian Population, Cultural and Economic Life. » Tallinn, 1935.

TABLE DES MATIÈRES

	Pages.
INTRODUCTION	9
I. — La production du lait, du beurre et des fromages.	9
II. — Le marché extérieur des produits laitiers	16
III. — Le problème des débouchés et la normalisation	26
* **	
I ^{re} PARTIE. — LA NORMALISATION DES PRODUITS LAITIERS EN FRANCE.	
CHAP. I. — <i>Les antécédents de la Normalisation</i>	39
Section 1. — Les marques de fabrique et de commerce.	39
Section 2. — Les marques syndicales	42
Section 3. — La répression des fraudes	47
CHAP. II. — <i>Le contrôle de la qualité du lait</i>	63
CHAP. III. — <i>La définition des principales espèces de fromages</i>	72
CHAP. IV. — <i>La Convention Internationale de Rome du 26 avril 1934</i>	85
CHAP. V. — <i>La Normalisation des beurres exportés</i>	94
Section 1. — Le décret et l'arrêté du 25 juillet 1935.	94
Section 2. — Le décret et l'arrêté du 7 avril 1938	98
CHAP. VI. — <i>Le décret-loi du 14 juin 1938</i>	110
* **	
II ^e PARTIE. — LA NORMALISATION DES PRODUITS LAITIERS A L'ÉTRANGER.	
CHAP. I. — <i>La Belgique</i>	117
CHAP. II. — <i>Le Danemark</i>	141
CHAP. III. — <i>La Finlande</i>	156
CHAP. IV. — <i>La Hollande</i>	163
CHAP. V. — <i>Les Pays Baltes</i>	172
Section 1. — La Lithuanie	172
Section 2. — La Lettonie	180
Section 3. — L'Esthonie	185
* **	
CONCLUSION	193

